



to belgijska firma, która jest producentem rewolucyjnych patelni i garnków, bezpiecznych dla zdrowia, wygodnych w użyciu i przyjaznych środowisku. GreenPan dysponuje opatentowaną technologią **Thermolon™** wyprzedzając swoich konkurentów o wiele lat. Certyfikaty czołowych, światowych organizacji (FDA, TUV, SGS i innych), potwierdzają wysoką jakość produktów z ceramicznymi powłokami.

Wszystkie naczynia **GreenPan™** to:

- ✓ bezpieczna dla zdrowia, ceramiczna powłoka **Thermolon™**
- ✓ doskonały smak potraw, również smażonych bez tłuszczu
- ✓ zwiększona odporność na ścieranie i zarysowania
- ✓ wyjątkowa wytrzymałość na wysokie temperatury (do 450°C)
- ✓ łatwość czyszczenia
- ✓ zmniejszone ryzyko przypalenia potraw
- ✓ wysoka trwałość – gwarancja na 5 lat
- ✓ surowce pochodzące z recyklingu, o podwyższonej jakości (upcykling)
- ✓ brak szkodliwych substancji PTFE i PFOA
- ✓ znaczne oszczędności energii potrzebnej do przygotowania potraw

Rdzeń patelni produkowany jest z kutego aluminium z upcyklingu. Perfekcyjne przewodnictwo ciepłe oszczędza energię i dodaje potrawom smaku i aromatu



**Thermolon™:**

Opatentowana, nieprzywierająca powłoka ceramiczna **Thermolon™**, którą pokryte są wszystkie patelnie GreenPan, nie zawiera szkodliwych substancji PTFE i PFOA i jest odporna na temperaturę nawet do 450°C. Zaawansowana technologia zapobiega przywieraniu potraw w czasie smażenia, przez co patelnia jest bardziej odporna na przegrzania i zarysowanie. Powłoka **Thermolon™** uzyskała akceptację FDA – Amerykańskiej Agencji ds. Żywności i Leków, doskonale wypadła podczas testów jakościowych międzynarodowych organizacji zdrowotnych.



Zobowiązania **GreenPan™**:



- ✓ ceramiczna powłoka jest obojętna dla ludzkiego organizmu, nawet po zarysowaniu powierzchni
- ✓ nie zawiera w składzie PFOA i PTFE
- ✓ **Thermolon™** pozwala na znaczące ograniczenie tłuszczu podczas smażenia
- ✓ posiada certyfikaty światowych organizacji, tj. FDA, TUV, SGS i wielu innych



✓ materiały użyte do produkcji pochodzą z recyklingu

- ✓ technologia produkcji powoduje zmniejszenie emisji CO2 o 60%
- ✓ konstrukcja naczyń pozwala na oszczędzanie energii podczas przygotowania potraw
- ✓ opakowania są wytwarzane z surowców z odzysku



- ✓ zmniejszone ryzyko przypalenia potraw
- ✓ wysoka odporność na zarysowania i przegrzanie
- ✓ bardzo łatwe czyszczenie
- ✓ wygoda użytkowania dzięki ergonomicznym kształtom

... i **SMAK!**

idealne wysmażenie  
zachowanie smaku, aromatu  
i właściwości odżywczych



Patelnie GreenPan dostępne w sklepie:

**FRANKHERBERT.PL**

ul. Jagiellońska 27  
70-364 Szczecin  
tel. 502 273 797  
sklep@FrankHerbert.pl



Więcej zdrowia!  
Więcej smaku!



**Najlepsze  
patelnie ceramiczne**

