



linia
STOCKHOLM

Stockholm to ekskluzywna linia patelni wykonanych z najwyższej jakości składników. Zarówno dno patelni wykonane z kutej stali, jak i anodyzowane aluminium korpusu zostały pokryte naturalną, ceramiczną powłoką **Thermolon Rocks™** i na trwałe połączone nitowaniem z rączką ze stali szlachetnej. Silikonowe wypełnienie pozwala utrzymać rączkę chłodną nawet w trakcie bardzo długiego smażenia. Patelnia wytrzymuje wysoką temperaturę do 450°C oraz umożliwia zapiekanie potraw w piekarniku rozgrzanym do 250°C

patelnia do smażenia: 20 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm



- ✓ ceramiczna, trwała powłoka
- ✓ technologia **Thermolon Rocks™** zapobiegająca przywieraniu potraw
- ✓ odporna na wysokie temperatury (do 450°C)
- ✓ do użytku na wszystkich rodzajach kuchni, w tym indukcyjnej
- ✓ nowoczesna i elegancka
- ✓ z możliwością dokupienia pasującej pokrywy ze stalową rączką

nie zawiera
PTFE i PFOA



linia
KYOTO

Światowy bestseller. Kyoto to rozbudowana oferta naczyń kuchennych z charakterystyczną, wyprofilowaną rączką z czarnego bakelitu, ma w swojej ofercie również patelnie głębokie.

Korpus patelni został wykonany z kutego, odpornego na odkształcenia aluminium i pokryty odporną na mechaniczne uszkodzenia ceramiczną powłoką **Thermolon Rocks™**. Dno patelni zostało wykonane z grubej stali, więc gromadzone ciepło uwalnia się powoli, co pozwala na znaczne oszczędności energii potrzebnej do przygotowania potraw.

patelnia do smażenia: 20 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm
patelnia głęboka: 24 cm, 28 cm
wok: 30 cm



- ✓ ceramiczna powłoka o podwyższonej odporności na ścieranie
- ✓ technologia **Thermolon Rocks™** zapobiegająca przywieraniu potraw
- ✓ przyjemna w dotyku, ergonomiczna rączka
- ✓ łatwa do utrzymania w czystości
- ✓ 5 lat gwarancji na korpus patelni

nie zawiera
PTFE i PFOA



linia
NAIROBI

Patelnie Nairobi to lekkie i wytrzymałe naczynia kuchenne przeznaczone do codziennego użytku. Dobrze znoszą nawet bardzo wysokie temperatury i nie uwalniają szkodliwych oparów, przez co pozostają zupełnie bezpieczne dla zdrowia użytkowników. Dzięki wysokiej nieprzywierałości ceramicznej powłoki **Thermolon Endurance2™**, pozwalają znacznie ograniczyć lub zupełnie zrezygnować z tłuszczu podczas smażenia. Absolutnym hitem jest patelnia grillowa o średnicy 28 cm, która umożliwia wygodne i zdrowe przygotowanie niskotłuszczowych potraw mięsnych. Wydłużona, wykonana z bakelitu rączka patelni nie nagrzewa się nawet w trakcie długiej pracy.

patelnia do smażenia: 20 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm
patelnia grillowa: 24 cm, 28 cm
patelnia głęboka: 24 cm, 28 cm
wok: 28 cm



- ✓ ceramiczna powłoka umożliwiająca ograniczenie tłuszczu
- ✓ powłoka **Thermolon Endurance2™** zapobiegająca przywieraniu potraw
- ✓ lekka i trwała konstrukcja naczyń
- ✓ wydłużona rączka, ułatwiająca manewrowanie patelnią

nie zawiera
PTFE i PFOA

