

Edények

KYOTO

Indukciós tűzhelyre alkalmas verzió is elérhető Bakelit nyéllel

Minőségi edényzet klasszikus formával. A Kyoto edényeknek ergonomikus, nem melegedő nyéllel készülnek a kellemes fogásért, ill. vastag alumínium talppal és oldallal a tökéletes hővezetésért. A kollekció összes tagja gondos tervezés eredménye, ill. a Thermolon™ tapadásmentes bevonattal készül, mely biztosítja Önnek a legjobb főzési élményt a konyhában.

Tulajdonságok:

- ⇒ Vastag, kovácsolt alumíniumból készült serpenyők, melyek tökéletesen vezetik a hőt és strapabíróak
- ⇒ Thermolon™ tapadásmentes belső. A GreenPan™ bejegyzett ásványi alapú tapadásmentes bevonta, biztonságosabb Önnek és jobb a környezetnek.
- ⇒ Ergonomikus, nem melegedő nyél a kellemes fogásért

Egészséges és környezetbarát:

- A Thermolon™ tapadásmentes technológiával; természetes, tapadásmentes, ásványi alapú bevonat.
- Mentés bármilyen, potenciálisan ártalmas kémiai vegyülettől. Teljesen PTFE mentes és nem tartalmaz szilikon alapú olajat sem.
- PFOA felhasználása nélkül készül környezetbarát technológiákkal, ezáltal 60%-kal kevesebb CO₂ jut a légkörbe.
- Magas hőmérsékletnek is ellenáll. Akár 450°C-ig is felhevíthető anélkül, hogy mérgező gázok szabadulnának fel, ill. a bevonat felhólyagosodna vagy leválna.
- A serpenyő újrafelhasznált alumíniumból készül.

Könnyű és kényelmes használat, kiemelkedő teljesítmény:

- A vastag alumínium falnak és a Thermolon™ bevonatnak köszönhetően tökéletes a hőelosztása, mely lehetővé teszi akár a főzést, akár a pirítást anélkül, hogy forró, elszigetelt területek alakulnának ki az edényen.
- Átlátszó üveg fedő az extra kényelemért
- Ergonomikus, nem melegedő nyél a kellemes fogásért
- A Thermolon™ technológiának köszönhetően a bevonat szigetelő réteggént is viselkedik, mely megőrzi a hőt, a nedvességet és az ízeket, bezárva őket az ételbe. Ezáltal jobb eredményeket érhet el főzés közben.

Kapható verziók:

- Fekete alumínium indukciós tűzhelyre
- Fehér alumínium indukciós tűzhelyre
- Fekete alumínium

Kapható termékek:

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| • Serpenyő 24 cm (CW0002185) | 12.990 Ft |
| • Serpenyő 28 cm (CW0002186) | 15.990 Ft |
| • Palacsintasütő 24 cm (CW0002290) | 11.690 Ft |

Tudta?

- A Kyoto palacsintasütő az ideális palacsinta sütő serpenyő. A serpenyő speciális formája lehetővé teszi, hogy a palacsinta tökéletesen csússzon ki a serpenyőből a tányérra.
- A sorozat a Kyoto egyezményről kapta a nevét:
1997-ben, Kyotóban, Japánban egyezményt írtak alá, mely korlátozza a CO₂ kibocsátás világszerte. Az egyezmény egyértelmű előírásokat és célokat határozott meg minden ország számára. Azáltal, hogy jogilag kötelező célokat jelölt meg az üvegházhatást okozó gázok kibocsátási szintjére azon országok részére, melyek ratifikálták, az egyik leghíresebb nemzetközi egyezménnyé vált (nem melleleg az USA a mai napig nem ratifikálta ezen egyezményt).