



КАТАЛОГ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ



www.pyramis.bg
www.facebook.com/www.pyramis.bg

СЪДЪРЖАНИЕ

 STEEL LINE страница 4	 CLASSIC страница 6	 ZEON страница 8	 OPTIMUM PLUS страница 10	 CHROMA страница 12	 RED DIAMOND страница 14
 STONE CHEF страница 16	 GOURMET SET страница 18	 MIXCOOK SET страница 20	 OLYMPIA страница 22	 GREY FORCE страница 23	 COFFEE POTS страница 24



Характерният вкус на PYRAMIS!

Много хора готвят всеки ден, други само за приятели и любимите си хора. Някои използват готвенето като начин на изразяване, а други като знак на любов. Някои смятат готвенето за лукс, докато други го виждат като необходимост.

По каквато и причина да готвите, с готварските съдове PYRAMIS е сигурно, че ще ви хареса!

Ще се уверите в качеството и ефективността на съдовете, докато „вкусвате“ тяхната функционалност и стил!

Надградете готвенето във вашата кухня с готварски съдове PYRAMIS.

Те гарантират вкуса!

STEEL LINE

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Дръжки от неръждаема стомана и външно матово покритие за несравнима еlegantност и висока естетика!



Висок тиган с капак **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	014005601	2,0	79,90 лв.



Тиган за сотиране **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
30	014006201	2,2	129,90 лв.



Тенджерa **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
20	014005701	2,5	84,90 лв.
22	014005801	3,1	94,90 лв.
24	014005901	3,9	104,90 лв.
26	014006001	4,7	114,90 лв.
28	014006101	5,5	124,90 лв.



ХАРАКТЕРИСТИКИ



Неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,7 mm на тялото на съда и 0,6 mm - на капака



Тройна топлоакмулираща основа с дебелина 3,5-6 mm и 3 mm магнитна капсула, изработени от стомана тип AISI 430 за краткотрайно и икономично готвене



Наклон на дъното, отвън към центъра при идеалното съотношение 10/1000, за перфектно прилепване на съда към котлона и избягване на деформации



Матова външна повърхност, дръжки от неръждаема стомана, които оставят усещане за висша естетика и изтънчен дизайн



Подходящи за готвене във фурна



Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни

CLASSIC

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Разнообразие от видове и размери за повече гъвкавост и функционалност!



Висок тиган с капак **Classic**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
16	015016401	1,6	57,90 лв.
18	015018401	2,0	67,90 лв.



Ниска тенджера **Classic**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
30	015030301	6,7	119,90 лв.



Тенджерa **Classic**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	015018201	2,3	59,90 лв.
20	015020201	3,5	65,90 лв.
22	015022201	4,2	74,90 лв.
24	015024201	5,5	83,90 лв.
26	015026201	7,2	94,90 лв.
28	015028201	8,6	106,90 лв.
30	015030201	10,4	114,90 лв.



Висока тенджерa **Classic**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
30	015030101	13,3	129,90 лв.



Тиган с капак **Classic**

Ø	КОД	ЦЕНА
28	015028601	95,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,7 mm на тялото на съда и 0,6 mm - на капака	Тройна топлоакмулираща основа от алуминиево фолио с дебелина 3,5-6 mm и 3 mm магнитна капсула от стомана тип AISI 430, за бързо и икономично готвене	Наклон на дъното, отвън към центъра при идеалното съотношение 10/1000, за перфектно прилепване на съда към котлона и избягване на деформации	Бакелитени дръжки, термоизолирани до 220°C	Функционално извити капаци от неръждаема стомана, които позволяват по-добра циркулация на парата в съда	Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни
---	---	---	---	--	---

ZEON

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Качество и вечност на достъпна цена!



Висок тиган с капак Zeon

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	015218401	2,0	58,90 лв.
20	015220401	2,5	65,90 лв.



Тенджерa Zeon

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	015018201	2,3	60,90 лв.
20	015020201	3,3	67,90 лв.
22	015022201	4,2	75,90 лв.
24	015024201	5,2	87,60 лв.
26	015026201	7,2	99,90 лв.
28	015028201	8,0	113,90 лв.



Фритюрник Zeon

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24	015252401	5,2	109,90 лв.



Кошница (подходяща за съд с диаметър Ø24)

Ø	КОД	ЦЕНА
24	564046101	24,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,7 mm на тялото на съда и 0,6 mm - на капака	Тройна топлоакмулираща основа от алуминиево фолио с дебелина 3,5-6 mm и 3 mm магнитна капсула от стомана тип AISI 430, за бързо и икономично готвене	Наклон на дъното, отвън към центъра при идеалното съотношение 10/1000, за перфектно прилепване на съда към котлона и избягване на деформации	Бакелитени дръжки, термоизолирани до 220°C	Функционално извити капаци от неръждаема стомана, които позволяват по-добра циркулация на парата в съда	Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни
---	---	---	---	--	---

OPTIMUM PLUS

ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

Добър вкус, лесно и бързо!



Тенджера под налягане Optimum Plus

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24	014004301	6,0	179,90 лв.
24	014004401	8,0	189,90 лв.
24	014004501	10,0	199,90 лв.

Комплект Optimum Plus 2+2

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24/24	014004601	8+4,5	279,90 лв.



ХАРАКТЕРИСТИКИ



Подсилена неръждаема стомана 18/10



Тройна топлоакмулираща основа за бързо и икономично готвене



Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни

CHROMA

ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

Лесна употреба и гарантиран резултат... на червен декор!



Тенджера под налягане **Chroma**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
22	014003101	6,0	169,90 лв.
22	014003201	8,0	185,90 лв.



Иновативен капак със заключващ механизъм по целия периметър на тенджерата



4-степенна система за безопасност



Бакелитени дръжки, топлоизолиращи до 220°C



Регулатор на налягането с 3 степени



ХАРАКТЕРИСТИКИ



Подсилена неръждаема стомана 18/10



Тройна топлоакмулираща основа за бързо и икономично готвене



Подходяща за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни

RED DIAMOND

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ

Издръжливостта и красотата на диамантите в гама от съдове за готвене!



Подходящи за
индукционни котлони



Тиган **Red Diamond**

Ø	КОД	ЦЕНА
20	014010901	55,90 лв.
26	014012101	69,90 лв.
30	014012201	79,90 лв.



Грил тиган **Red Diamond**

РАЗМЕРИ	КОД	ЦЕНА
28x28cm	014012301	78,90 лв.



Тенджера **Red Diamond**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24	014010701	5,0	97,90 лв.



Тиган за сотиране **Red Diamond**

Ø	КОД	ЦЕНА
30	014012501	119,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Подсилен алуминий с дебелина 4 mm
- Усъвършенствано швейцарско покритие BioDiamond с истински диамантени кристали за още по-голяма издръжливост
- Индукционна основа за перфектно разпределение на топлината и гарантирана устойчивост на надраскване
- Бакелитени топлоизолиращи дръжки с меко на допир покритие за максимален комфорт и безопасност при готвене
- Специално покритие, което е подходящо за миене дори и в съдомиялна машина
- Не съдържат никел и PFOA, подходящи са за хора с алергия към тежки метали
- Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни

STONE CHEF

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ

Издръжливост и стил в перфектна хармония за максимална ефективност!



Подходящи за
индукционни котлони



Висок тиган с капак Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	014003701	2,0	77,90 лв.



Тиган Stone Chef

Ø	КОД	ЦЕНА
24	014003301	59,90 лв.
26	014003401	64,90 лв.
28	014003501	69,90 лв.
30	014003601	74,90 лв.



Тенджерa Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24	014003801	5,0	109,90 лв.



Тиган за сотиране Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
28	014003901	2,8	105,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

● Подсилен алуминий с дебелина 4 mm	● Усъвършенствано 5-слойно покритие, подсилено с метални частици за по-голяма здравина и издръжливост дори при използване на метални прибори	● Индукционна основа за перфектно разпределение на топлината и гарантирана устойчивост на надраскване	● Бакелитени топлоизолиращи дръжки с меко на допир покритие за максимален комфорт и безопасност при готвене	● Специално покритие, което е подходящо за миене дори и в съдомиялна машина	● Не съдържат никел и PFOA, подходящи са за хора с алергия към тежки метали	● Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни
--	---	--	--	--	--	---

GOURMET КОМПЛЕКТ

КОМПЛЕКТ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Пет различни съдове, една опаковка, безкрай прекрасни рецепти и... спомени!



Комплект **Gourmet (5+3 части)**

КОД	ЦЕНА
015700901	263,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,7 mm на тялото на съда и 0,6 mm - на капака	Тройна топлоакмулираща основа от алуминиево фолио с дебелина 3,5-6 mm и 3 mm магнитна капсула от стомана тип AISI 430, за бързо и икономично готвене	Наклон на дъното, отвън към центъра при идеалното съотношение 10/1000, за перфектно прилепване на съда към котлона и избягване на деформации	Бакелитени дръжки, термоизолирани до 220°C	Функционално извити капаци от неръждаема стомана, които позволяват по-добра циркулация на парата в съда	Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни
---	---	---	---	--	---

MIXCOOK КОМПЛЕКТ

КОМПЛЕКТ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА И ТИГАН С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ

Правилният микс за отлични резултати!



Комплект Mixcook (3+2 части)

КОД	ЦЕНА
015700301	169,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА СЪДОВЕТЕ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

● Материал неръждаема стомана 18/10 с дебелина 0.7 mm	● Тройна топлоакмулираща основа от алуминиево фолио с дебелина 3,5-6 mm и 3 mm магнитна капсула от стомана тип AISI 430, за бързо и икономично готвене	● Наклон на дъното, отвън към центъра при идеалното съотношение 10/1000, за перфектно прилепване на съда към котлона и избягване на деформации	● Бакелитени дръжки, термоизолирани до 220°C	● Съглени капаци за по-добро наблюдение и контрол на готвенето	● Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни
--	---	---	---	---	---

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ТИГАНА С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ

● Алуминий с дебелина 4 mm	● Тройно незалепащо покритие с ефект на камък	● Максимална устойчивост на надраскване и корозия	● Термоизолирана дръжка от бакелит	● Подходящ за електрически, керамични и газови котлони
-------------------------------	--	--	---------------------------------------	---

OLYMPIA EMERALD

ТИГАН С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ

Вашият верен приятел за всяка рецепта!



Тиган **Olympia Emerald**

Ø20	Ø22	Ø24	Ø26	Ø28	Ø30
015630701	015630801	015630901	015631001	015631101	015631201
29,90 лв.	32,90 лв.	35,90 лв.	38,90 лв.	41,90 лв.	44,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Алуминий с дебелина 3,2 mm
- Незалепващо покритие
- Подсилена основа "крепост"
- Термоизолирана дръжка от бакелит
- Подходящ за електрически, керамични и газови котлони

GREY FORCE

ТИГАН С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ

За да не "закъсате" никъде в готвенето!



Тиган **Grey Force**

Ø20	Ø22	Ø24	Ø26	Ø28	Ø30
014007001	014007101	014007201	014007301	014007401	014007501
35,90 лв.	38,90 лв.	42,90 лв.	45,90 лв.	49,90 лв.	55,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Алуминий с дебелина 4 mm
- Тройно незалепващо покритие с ефект на камък
- Максимална устойчивост на надраскване и корозия
- Термоизолирана дръжка от бакелит
- Подходящ за електрически, керамични и газови котлони

COFFEE POTS

КАФЕНИЧЕ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА

Гръцко кафе на... "друго" ниво!



Кафениче Advanced

2 (150ml)	3 (230ml)	4 (300ml)	5 (450ml)
015150401	015150501	015150601	015150701
19,90 лв.	21,90 лв.	24,90 лв.	26,90 лв.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Материал неръждаема стомана 18/10 с дебелина 1 mm



Термоизолирана дръжка от бакелит



Подходящ за електрически, керамични и газови котлони



УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА НА ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ

Съдове за готвене от неръждаема стомана

- Съдове с бакелитени дръжки не са подходящи за използване във фурна;
- Съдове с дръжки от неръждаема стомана са подходящи за фурна, но препоръчваме да се изваждат от фурната със специални ръкавици;
- Спестете енергия, благодарение на тройната топлоакмулираща основа на съдовете PYRAMIS, като готвите на по-ниска температура и изключвате котлона по-рано от предвиденото време;
- Зоната за готвене на котлона трябва да съответства по размер на диаметъра на съда;
- За да избегнете прегряване и повреда на съдовете за готвене, не ги загрявайте без съдържание;
- Съдовете от неръждаема стомана са подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови и индукционни;
- Преди употреба се уверете, че повърхността на котлона и външното дъно на съда са чисти, тъй като остатъците от храна могат да повлияят на качеството на готвене;
- Съдовете от неръждаема стомана могат да се мият в съдомиялна машина. Не използвайте индустриални или силно концентрирани почистващи препарати, белина или хлорни продукти, тъй като са силно корозивни при контакт със стоманата. Евентуалното обезцветяване на дръжките на съдовете с течение на времето, не се отразява на тяхната работата и качества;
- Не добавяйте сол към студена вода в съдове от неръждаема стомана, могат да се образуват петна. Проблемът е само естетически, не оказва влияние на ефективността. Изчакайте водата да се затопли и тогава добавете солта;
- Когато готвите със затворен капак, спестявате енергия и осигурявате по-добри резултати.

Тенджери под налягане

- Никога не оставяйте тенджерата под налягане без наблюдение, особено в присъствието на деца;
- Не използвайте тенджера под налягане за готвене във фурна;
- Внимателно премествайте тенджерата под налягане като я държите само за дръжките. При необходимост, използвайте кухненски ръкавици;
- Не използвайте тенджерата под налягане за цели, различни от тези, за които е предназначена, възможни са изгаряния и наранявания.
- Никога не отваряйте насила тенджерата под налягане, преди да сте се уверили, че вътрешното налягане е напълно освободено;
- Не използвайте тенджерата под налягане без вода. Трябва да има съдържание най-малко до маркираното минимално ниво (1/3 от обема) и никога повече от максималната индикация (2/3 от обема). Когато готвите храни, които увеличават обема си като ориз или варива, не запълвайте тенджерата повече от 1/2 от допустимия капацитет;
- Преди да затворите капака на тенджерата под налягане, проверете дали е поставен правилно уплътнителят от силиконов каучук. Също се уверете, преди всяка употреба, че ръбът на съда и вентилите са чисти;
- Използвайте подходящия източник на топлина, съгласно инструкциите за употреба;
- Когато готвите колбаси с обвивка или черен дроб, преди да ги поставите в тенджерата под налягане, пробийте с нож на няколко места;
- За да избегнете разливане, когато готвите храни като паста и леща, разклатете леко тенджерата преди да отворите капака;
- Уверете се, преди всяка употреба, че вентилите функционират правилно;
- Не използвайте тенджера под налягане за приготвяне на храни, които предварително са пържени в много мазнина;
- При никакви обстоятелства, не правете промени в системата за безопасност на тенджерата под налягане;
- Използвайте само оригинални резервни части, препоръчани от производителя;
- Безпроблемната работа на тенджерата под налягане зависи, в голяма степен, от правилното функциониране на регулатора за налягане. Поради това, преди всяка употреба, проверявайте неговата чистота и изправност;
- За да демонтирате регулатора на налягане, трябва да развиете гайката, разположена под капака и да го отстраните отгоре. Почистете го, поставете го обратно на предвиденото място и завийте гайката отдолу;
- След всяко използване на тенджерата под налягане, отстранете силиконовия уплътнител от капака, измийте го със сапун, гъба и топла вода, подсушете. Уплътнителят се подменя според честотата на използване на тенджерата, но задължително веднъж на две години;
- Тенджерата под налягане се почиства ръчно или в съдомиялна машина като останалите неръждаеми съдове. Не използвайте метални четки, корозивни почистващи средства, избелващи вещества. За премахване на упорити замърсявания и петна, употребявайте сода за хляб или лимонов сок. Капакът трябва да се мие с топла вода и препарат за съдове, да се изплакне с топла вода;
- НЕ ПОСТАВЯЙТЕ КАПАКА НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ В СЪДОМИЯЛНА МАШИНА!**



УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА НА ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ

Съдове за готвене с незалепващо покритие

- Отстранете всички опаковъчни материали, етикети и стикери;
- Измийте готварските съдове с топла сапунена вода, изплакнете и подсушете старателно с мека кърпа или кухненска хартия;
- Подгответе, преди използване, всеки съд с незалепващо покритие като го затоплите на ниска температура за 30 секунди. Отстранете от котлона и разпределете една чаена лъжичка олио по цялата вътрешна повърхност, избършете излишното количество. Преди готвене, редовно прилагайте процедурата, за да поддържате ефективността на незалепващото покритие;
- Използвайте ниска до умерена температура при готвене. Високата температура може да причини повреда на вашите съдове, която не се покрива от предоставената гаранция;
- Не оставяйте, без наблюдение, съдовете за готвене на котлона;
- Никога не загрявайте продължително време тенджери и тигани, когато са празни;
- Изберете подходящия размер съд за големината на съответната зона за готвене, така че да се нагрява само основата на съда. Ако използвате газов котлон, пламъкът не бива да докосва страничните стени на съда, а само дъното;
- Не използвайте съдове с незалепващо покритие върху открит огън и за фламбиране;
- Преди почистване, оставете съдовете да се охладят, за да избегнете надраскване на повърхността от термичния шок. Не ги подлагайте на екстремни температурни промени!
- Не плъзгайте готварските съдове върху плота за готвене, това може да повреди както дъното на съда, така и повърхността на котлона.
- Никога не загрявайте мазнината в съда до отделяне на дим и прегаряне до черно;
- За да избегнете пръски, не пълнете тиганите повече от две трети;
- Избягвайте да използвате вашите съдове за съхранение на кисели, солени или мазни храни, преди и след готвене;
- Сериите от съдовете за готвене Olympia Emerald, Stone Chef, Grey Force не са подходящи за готвене във фурна;
- Уверете се, преди готвене, че основата на съдовете и повърхността на котлона са чисти. В противен случай, съдът може да залепне за плота. В зависимост от вашия тип котлон, дъното на съдовете може да се зацапа или надраска, но това е нормално явление;
- Когато повдигате капака по време на готвене, наклонете го така, че да насочите парата далече от вас, пазете ръцете и лицето си;
- Не поставяйте горещите стъклени капаци в студена вода или директно върху студена работна повърхност, внезапната промяна на температурата може да доведе до счупване на стъклото. Тази щета не се покрива от гаранцията;
- Някои дръжки са прикрепени с винтове към тялото на съда и с времето могат да се разхлабят поради постоянното нагриване и охлаждане на точката на завинтване. Ако това се случи, винтовете трябва внимателно да се затегнат отново, но не прекалено силно, за да не се наранят капака или дръжката;
- Повечето метални инструменти, с изключение на ножове и бъркалки, могат да се използват в съдовете за готвене Stone Chef и Grey Force. Въпреки това, избягвайте остри прибори и не режете директно в тигана. Не пробивайте и не стържете незалепващото покритие. Леките драскотини, в резултат на употребата, са нормални и не оказват влияние върху ефективността на незалепващата повърхност. Описаните наранявания на съдовете не се покриват от гаранцията;
- Ако храната започне да залепва върху дъното на съда, това обикновено е индикация, че свойствата на незалепващото покритие са се влошили поради прегряване, нерегулярна подготовка на съдовете преди готвене, редовно прегаряне на продуктите, съхранение на кисела, солена и мазна храна. Щетите от неправилното използване на готварските съдове не се обхващат от гаранцията на производителя.



Резервни части

Classic		
КОД	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА
015900001	Дръжка за тенджера Ø16-18-20	6,20 лв.
015900101	Дръжка за тиган Ø28	6,20 лв.
015900201	Дръжка малка странична (Ø18-20-22)	6,20 лв.
015900301	Дръжка голяма странична (Ø24-26-28-30)	6,20 лв.
015900401	Дръжка черна за капак	5,00 лв.
015904901	Капак за тенджера Ø16	14,90 лв.
015903601	Капак за тенджера Ø18	17,40 лв.
015903701	Капак за тенджера Ø20	17,40 лв.
015903801	Капак за тенджера Ø22	19,90 лв.
015903901	Капак за тенджера Ø24	24,80 лв.
015904001	Капак за тенджера Ø26	24,80 лв.
015904101	Капак за тенджера Ø28	27,30 лв.
015904201	Капак за тенджера Ø30	32,30 лв.

Gourmet		
КОД	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА
015908501	Дръжка черна за капак	5,20 лв.
015002101	Дръжка за тиган	6,20 лв.
015002201	Дръжка странична (Ø16 22-24)	5,20 лв.
015701301	Капак за тенджера Ø16	14,90 лв.
015701401	Капак за тенджера Ø22	19,90 лв.
015701501	Капак за тенджера Ø24	22,30 лв.

Zeon		
КОД	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА
015900501	Дръжка за тиган Ø18-20 и тиган Ø28	6,20 лв.
015900601	Дръжка странична (Ø18-20-22-24-26-28)	5,00 лв.
015900701	Дръжка черна за капак	2,50 лв.
015904301	Капак за тенджера Ø18	14,90 лв.
015904401	Капак за тенджера Ø20	17,40 лв.
015904501	Капак за тенджера Ø22	19,90 лв.
015904601	Капак за тенджера Ø24	19,90 лв.
015904701	Капак за тенджера Ø26	22,30 лв.
015904801	Капак за тенджера Ø28	24,80 лв.

Optimum Plus		
КОД	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА
015908801	Капак пълен комплект	149,90 лв.
015909001	Синтетичен капак с механизъм	89,30 лв.
015909101	Регулатор на налягането	27,30 лв.
015909201	Дръжка странична	12,40 лв.
015001801	Уплътнение от каучук	39,70 лв.

Chroma		
КОД	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА
015908301	Капак пълен комплект	149,90 лв.
015906401	Синтетичен капак червен	64,50 лв.
015906501	Регулатор на налягането	27,30 лв.
015906701	Комплект скоби за капак от неръждаема стомана	52,10 лв.
015906801	Уплътнение от каучук	32,30 лв.
015907101	Дръжка странична	14,90 лв.



ПИРАМИС БЪЛГАРИЯ

Дъщерно дружество на Пирамис Металургия, Гърция

ул. 'Бесарабия' №108А
София 1517, район 'Подуяне'
България

www.pyramis.bg

info@pyramis.bg

www.facebook.com/www.pyramis.bg

тел: + 359 2 97 90 831 / 852

+ 359 897 987 047

факс: + 359 2 97 90 649

Всички цени са с включен ДДС. Пирамис България си запазва правото за промени на продукти и условия в настоящия каталог. Не носи отговорност за евентуални печатни грешки.



www.facebook.com/www.pyramis.bg