



*КАТАЛОГ
ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ 2021*

www.pyramis.bg

 следвайте ни на PyramisBulgaria



Готварски съдове

Указания за употреба и поддръжка

Кухненски съдове от неръждаема стомана:

- Бакелитените дръжки не са подходящи за използване във фурна;
- Неръждаемите дръжки са подходящи за фурна, но препоръчваме да използвате специални ръкавици при изваждане на съда;
- Спестете енергия благодарение на трислойната топлоакмулираща основа: готвите на по-ниска температура, изключвайте котлона по-рано от предвиденото време;
- Готварският съд и котлонът трябва да са с еднакъв диаметър;
- За да избегнете прегряване и повреди на съдовете, не ги нагрявайте без съдържание;
- Неръждаемите готварски съдове Пирамис са подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни;
- Преди употреба се уверете, че повърхността на котлона и дъното на съда са чисти. Полепналите хранителни остатъци оказват влияние на качеството на готвене;
- Съдовете от неръждаема стомана са подходящи за измиване в съдомиялна машина. Не използвайте промишлени почистващи препарати и такива с висока концентрация на хлор и негови производни, те са изключително корозивни при контакт със стоманата. Възможно е обезцветяване на дръжките на съдовете с течение на времето, но това не променя тяхната функционалност и качества;
- Не добавяйте сол към студена вода в съд от неръждаема стомана, може да причини образуване на петна, изчакайте да се затопли водата и тогава добавете солта. Ефективността на съдовете не се повлиява, проблемът е само естетически;
- Готвенето със затворен капак спестява енергия и осигурява по-добри резултати.

Тенджери под налягане:

- Не оставяйте тенджерата под налягане без наблюдение, особено в присъствието на деца;
- Не използвайте тенджерата под налягане във фурната;
- Внимателно премествайте тенджерата като я държите единствено за дръжките и ако е необходимо, използвайте кухненски ръкавици;
- Не използвайте тенджерата под налягане за цели, различни от тези, за които е проектирана, възможни са изгаряния и наранявания;
- Никога не отваряйте тенджерата под налягане, след като сте я разклатили, уверете се, че вътрешното налягане е спаднало;
- Не използвайте тенджерата без вода. Трябва да има съдържание най-малко до маркираното минимално ниво (1/3 от капацитета) и никога повече от 2/3 от вместимостта (максималното показание на маркера). Когато готвите храна, чийто обем се увеличава (ориз или други варива), не запълвайте тенджерата повече от половината от допустимия капацитет;
- Преди да затворите капак на тенджерата, проверете дали е поставен правилно уплътнителят от силиконов каучук. Уверете се, преди всяка употреба, че ръбът на тенджерата и клапаните са чисти;
- Използвайте подходящите котлони според инструкциите за експлоатация;
- Когато готвите колбаси в обвивка или черен дроб, преди да ги поставите в тенджерата под налягане, пробийте с нож на няколко места;
- За да избегнете преливането на храна като леца и тестени изделия, леко разклатете тенджерата преди да отворите капак;
- Уверете се, преди всяка употреба, че клапанът за налягане функционира правилно;
- Не използвайте тенджерата за приготвяне на храна, които предварително са пържени в много мазнина;
- При никакви обстоятелства не трябва да се правят промени в системата за безопасност на тенджерата под налягане;
- Използвайте само оригинални части, препоръчани от производителя;
- Коректната работа на тенджерата зависи в най-голяма степен от безпроблемното функциониране на клапана за налягане. Ето защо, преди всяка употреба, проверявайте неговата чистота и изправност;
- За да демонтирате регулатора на налягане, отвъртете гайката от обратната страна на капака и го свалете. Почистете го внимателно, поставете го отново на предвиденото място и затегнете гайката;
- След всяко използване на тенджерата, отстранете от капака силиконовия уплътнител, измийте го добре със сапун, гъба и гореща вода, оставете го да изсъхне. Уплътнителят се подменя в зависимост от честотата на използване на

тенджерата, но задължително веднъж на всеки две години;

- Тенджерата под налягане, както и съдовете от неръждаема стомана, могат да се почистват ръчно или в съдомиялна машина. Не използвайте метални четки, корозивни почистващи препарати или други избелващи средства, за да не повредите повърхностите. За отстраняване на упорити замърсявания и петна, употребявайте сода или лимонен сок. Капакът трябва да се измие с гореща вода и почистващ препарат за съдове, да се изплакне с топла вода;
- НЕ ПОЧИСТВАЙТЕ КАПАКА НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ В СЪДОМИЯЛНА МАШИНА!

Съдове с незалепащо покритие:

- Отстранете всички опаковъчни материали, етикети и стикери;
- Измийте съдовете с топла вода и сапун, след това ги изплакнете и подсушете с мека кърпа;
- Преди използване, подгответе съда като го затоплите на ниска температура за 30 секунди. Отстранете го от котлона и разпределете една чаена лъжичка олио за готвене по цялата вътрешна повърхност с чиста кърпа или кухненска хартия, избършете излишното количество. Преди готвене, редовно прилагайте процедурата, за да поддържате ефективността на незалепащото покритие;
- Използвайте ниска до умерена температура за готвене. Високата температура може да доведе до повреда на вашите съдове, която не се включва в предоставената гаранция;
- Никога не оставяйте съдовете на котлона без наблюдение;
- Никога не загревайте продължително време тенджерите и тиганите, когато са празни;
- Изберете подходящия размер съд за големината на котлона, 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 незалепащо покритие върху открит огън;
- Преди почистване, оставете съдовете да се охладят. Избягвайте всички екстремни температурни промени;
- Не плъзгайте съдовете върху плота за готвене, това може да предизвика повреда както на котлона, така и на дъното на съда;
- Никога не загревайте мазнината в съда до отделяне на дим и прегаряне;
- За да избегнете неприятното разпръскване на съдържанието, не запълвайте тиганите с повече от две трети от капацитета им;
- Избягвайте да използвате тиганите за съхранение на кисела, солена, мазна храна;
- Готварските съдове Stone Chef и Grey Force не са подходящи за употреба във фурна;
- Преди готвене се уверете, че основата на вашите съдове и повърхността на котлона са чисти;
- В зависимост от вида на плота за готвене, дъното на съдовете може да се оцвети или надраска, което е нормално явление;
- Когато повдигате капак по време на готвене, наклонете го така, че да насочите парата далече от вас. Пазете лицето и ръцете си от отворите за изпускане на пара;
- 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 завинтени към тялото на съда и с времето могат да се разхлабят поради непрекъснатото затопляне и охлаждане на точката на завинтване. Ако това се случи, винтовете трябва да се затегнат внимателно, не прекалено силно, за да не се повредят капакът или дръжката;
- Бъдете внимателни, когато използвате метални инструменти. Избягвайте остри прибори и не режете директно в тигана, за да не нараните незалепащата повърхност. Такива щети не се покриват от гаранцията;
- Леките драскотини, в резултат на употреба, са нормални и не оказват влияние върху ефективността на незалепащата повърхност. Не се покриват от гаранцията;
- Ако храната започне да залепва върху дъното на съда, обикновено това е индикация, че свойствата на незалепащото покритие са отслабени поради прегряване, нерегулярна подготовка на съда преди готвене, редовно прегаряне на храната, използване на съда за съхранение на кисела, солена и мазна храна. Не се обхваща от гаранцията на производителя.

Steel Line

Превъзходство от неръждаема стомана!

Готварски съдове от неръждаема стомана **Steel Line**



Тиган за сотиране **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
28	014006201	2,2	98,00 лв.



Висок тиган с капак **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	014005601	2,0	61,60 лв.



Тенджерa **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
20	014005701	2,5	62,50 лв.
22	014005801	3,1	68,60 лв.
24	014005901	3,9	77,20 лв.
26	014006001	4,7	86,00 лв.
28	014006101	5,5	95,60 лв.

НОВ
КАПАК!



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, тъй като дъното на съда се затопля бързо и запазва топлината за по-дълго време;
- Матова външна повърхност, дръжки от неръждаема стомана - оставят усещане за висша естетика и изтънчен

- дизайн;
- Наклон на дъното отвън към центъра при идеалното съотношение 10/1000 за перфектно прилепване на съда към котлона и избягване на деформации;
- Капаци от неръждаема стомана в правилни изчистени форми.
- Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни;
- Подходящи са и за готвене във фурна.

Цените са с ДДС. PYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.

Classic

Когато класическото е модерно!

Готварски съдове от неръждаема стомана **Classic**

PYRAMIS



Тиган с капак **Classic**

Ø	КОД	ЦЕНА
28	015028601	79,90 лв.



Ниска тенджера **Classic**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
26	015026301	4,8	71,00 лв.
28	015028301	5,8	79,80 лв.
30	015030301	6,7	87,00 лв.



Висок тиган с капак **Classic**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
16	015016401	1,6	35,50 лв.
18	015018401	2,0	43,20 лв.



Тенджера **Classic**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	015018201	2,3	44,80 лв.
20	015020201	3,5	50,50 лв.
22	015022201	4,2	58,10 лв.
24	015024201	5,5	66,20 лв.
26	015026201	7,2	76,80 лв.
28	015028201	8,6	85,70 лв.
30	015030201	10,4	93,50 лв.



Тиган с две дръжки **Classic**

Ø	КОД	ЦЕНА
18	015018901	27,90 лв.



Тиган **Classic**

Ø	КОД	ОПАКОВКА	ЦЕНА
22	014007601	6 броя	30,50 лв.
24	014005301	6 броя	37,50 лв.
26	014007701	6 броя	43,50 лв.
28	014005401	6 броя	51,50 лв.



Висока тенджера **Classic**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
28	015028101	11,6	93,40 лв.
30	015030101	13,3	96,80 лв.

Характеристики

- Неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,7 mm на тялото на съда и 0,6 mm - на капак;
- 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, тъй като дъното на съда се затопля бързо и запазва топлината за по-дълго време;
- 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.

Цените са с ДДС. PYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.

Essentio

В основата на всяка кухня!

Готварски съдове от неръждаема стомана **Essentio**



СЕРИЯ
ОТ СТОМАНА
С ТРОЙНА,
АКУМУЛИРАЩА
ТОПЛИНА, ОСНОВА
ЗА ИКОНОМИЧНО
ГОТВЕНЕ!



Висок тиган с капак **Essentio**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	014006301	1,5	33,10 лв.



Тенджер **Essentio**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
20	014006401	2,5	38,30 лв.
22	014006501	3,5	43,60 лв.
24	014006601	4,5	48,80 лв.
26	014006701	5,5	57,20 лв.
28	014006801	6,5	66,20 лв.

Характеристики

- Неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,6 mm на тялото на съда;
- 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, тъй като дъното на съда се затопля бързо и запазва топлината за по-дълго време;

- 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;
- Стъклени капаци за по-добър контрол на готвенето;
- Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни.

PYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.

Цените са с ДДС.

Novelta

Еволюция на тенджерите под налягане!

Тенджера под налягане *Novelta*

 PYRAMIS



Тенджера под налягане *Novelta*

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
22	014006901	6,0	175,00 лв.

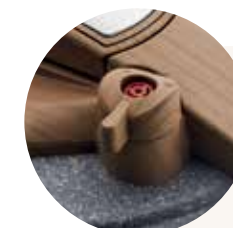
ТЕНДЖЕРА ПОД
НАЛЯГАНЕ С
НЕЗАЛЕПВАЩО
ПОКРИТИЕ!



Иновативен капак със
заклучващ механизъм



4-степенна система
за безопасност



Регулатор на
налягането с 3 степени



Подобрено
4-слойно
незалепващо
покритие

Характеристики

- Тенджера от алуминий с дебелина 4 mm;
- Капак от неръждаема стомана 18/10 с дебелина 1,2 mm;
- Подобрено 4-слойно незалепващо покритие;
- Бутоните и бакелитените дръжки са термоизолирани;
- Капакът е оборудван с иновативен заключващ механизъм, който обезпечава безопасното използване на тенджерата;
- Регулаторът на налягане осигурява 3 нива на готвене;
- Подходяща за електрически, керамични и газови котлони.

Цените са с ДДС. PYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.

Optimum
Plus

Практичният избор!

Тенджера под налягане Optimum Plus

 PYRAMIS

КОМПЛЕКТ
ТЕНДЖЕРИ
ОТ НЕРЪЖДАЕМА
СТОМАНА ЗА
ВСИЧКИ ВИДОВЕ
КОТЛОНИ



Тенджера под налягане Optimum Plus

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24	014004301	6,0	165,00 лв.
24	014004401	8,0	175,00 лв.
24	014004501	10,0	185,00 лв.

Комплект Optimum Plus 2+2

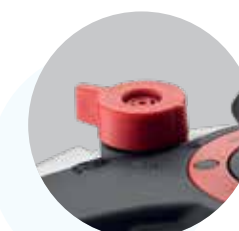
Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24/24	014004601	8+4,5	245,00 лв.



Иновативен капак със
заклучващ механизъм



4-степенна система
за безопасност



Регулатор на
налягането с 3 степени



Характеристики

- Неръждаема стомана 18/10;
- Тройната топлоакмулираща основа запазва топлината за по-дълго време и осигурява икономия на енергия;
- Бутоните и дръжките са изработени от термоизоліращ бакелит, което при докосване създава усещане за допълнителен комфорт;

- Капакът има иновативен заключващ механизъм, който е гаранция за безопасност;
- Регулаторът на налягане предлага 3 нива на готвене;
- Подходяща за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни.

Цените са с ДДС. PYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.

Chroma

Колорит в кухнята!



Тенджера под налягане *Chroma*

 PYRAMIS



Тенджера под налягане *Chroma*

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
22	014003101	6,0	139,90 лв.
22	014003201	8,0	145,00 лв.

ТЕНДЖЕРА
ПОД НАЛЯГАНЕ
ОТ НЕРЪЖДАЕМА
СТОМАНА
С ТРИ НИВА НА
ГОТВЕНЕ!



Иновативен капак със
заклучващ механизъм



4-степенна система
за безопасност



Регулатор на
налягането с 3 степени



Характеристики

- Неръждаема стомана 18/10;
- Тройната топлоакмулираща основа запазва топлината за по-дълго време и осигурява икономия на енергия;
- Бутоните и дръжките са изработени от термоизолиращ бакелит, което при докосване създава усещане за допълнителен комфорт;
- Капакът има иновативен заключващ механизъм, който е гаранция за безопасност;
- Регулаторът на налягане предлага 3 нива на готвене;
- Подходяща за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни.

Цените са с ДДС. PYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.

ROBUSTO PLUS

ТЕНДЖЕРА
ПОД НАЛЯГАНЕ

RED DIAMOND
СЪДОВЕ С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ

Съдовете за готвене Pyramis съчетават страхотен характер с безупречен стил и естетика!

Тенджерата под налягане **Robusto Plus** се отличава с иновативен капак, който може да се постави и заключи навсякъде върху отвора на тенджерата и се заключва/отключва само с едно движение.

Гамата готварски съдове **Red Diamond** с незалепащо покритие притежават изключителни функционални качества, които произхождат от най-трайната суровина в природата - диамантите.

Уникалното швейцарско покритие **Bio Diamond** се състои от истински частици диамантени кристали.

Открийте съдовете за готвене Pyramis и ги оставете да ви впечатлят!



Тенджерата под налягане **Robusto Plus**

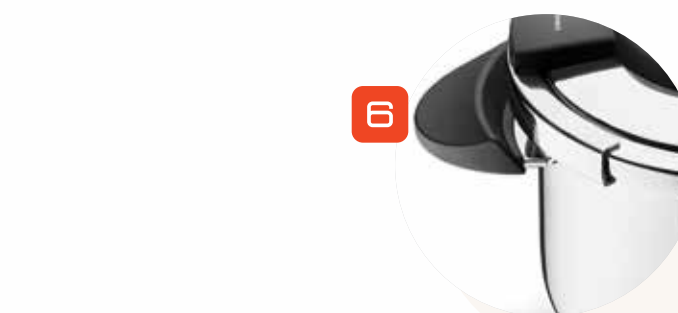
ROBUSTO PLUS

ТЕНДЖЕРА
ПОД НАЛЯГАНЕ



Тенджерата под налягане **Robusto Plus**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
27	014010201	6,0	211,00 лв.
27	014010301	8,0	216,00 лв.
27	014010401	10,0	222,00 лв.



Неръждаема стомана 18/10,
топлоустойчиви дръжки (6)



Иновативен капак (1)
с дръжка за отваряне (2)
и заключващи скоби (3)



Регулиращ клапан (4)
на налягането с 3 нива



Характеристики

- Иновативен капак, лесно се поставя и заключва навсякъде върху тенджерата (1);
- Дръжка за отваряне на капака (2);
- Допълнително подсилени заключващи скоби за максимална безопасност (3);
- Регулиращ клапан на налягането с три нива на готвене (4);
- Вътрешен индикатор за максималното ниво на запълване на тенджерата (5);

- Ергономични теплоустойчиви дръжки Soft touch (6);
- Неръждаема стомана 18/10 CrNi с отлично качество и блясък (7);
- Тройна теплоакмулираща основа, която поглъща и предава топлината равномерно (8);
- Подходяща за електрически, керамични, газови и индукционни котлони (9)

**Red
Diamond**

Съвършената твърдост!

Готварски съдове с незалепващо покритие **Red Diamond**

PYRAMIS

**RED
DIAMOND**
СЪДОВЕ С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ



СЕРИЯ
С УНИКАЛНО
НЕЗАЛЕПВАЩО
ШВЕЙЦАРСКО
ПОКРИТИЕ
ОТ ДИАМАНТЕНИ
КРИСТАЛИ!



Тенджерa **Red Diamond**

Ø	КОД	ЦЕНА
24	014010701	78,80 лв.



Тиган **Red Diamond**

Ø	КОД	ЦЕНА
20	014010901	37,80 лв.
26	014012101	51,50 лв.
30	014012201	62,00 лв.



Висок тиган с капак **Red Diamond**

Ø	КОД	ЦЕНА
18	014010501	51,50 лв.



Тиган за гриловане **Red Diamond**

Ø	КОД	ЦЕНА
28x28	014012301	57,80 лв.



Тиган за сотиране **Red Diamond**

Ø	КОД	ЦЕНА
30	014012501	89,30 лв.

Характеристики

- Готварски съдове **Red Diamond** с подобро незалепващо покритие **Bio Diamond**, състоящо се от истински частици диамантени кристали;
- Изключителни функционални качества, устойчивост и издръжливост;
- При работа със съдовете, могат да се използват метални прибори;

- Подсилено индуктивно дъно, устойчиво на деформации;
- Оптимално разпределение на топлината за равномерна обработка на храната;
- Здравословно готвене дори без мазнина;
- Много лесно и бързо почистване;
- Подходящи за миене в съдомиялна машина.

Цените са с ДДС. PYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.

Stone Chef

Ярко превъзходство!



Готварски съдове с незалепващо покритие Stone Chef

PYRAMIS

ZERO
PTFE

NICKEL
FREE

HEAVY
METAL
FREE



СЕРИЯ
ОТ АЛУМИНИЙ
С ОСНОВА ОТ
СТОМАНА
И ПОДСИЛЕНО
5-СЛОЙНО
ПОКРИТИЕ!



Висок тиган с капак Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	014003701	2,0	77,80 лв.



Тенджерa Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24	014003801	5,0	99,00 лв.



Тиган Stone Chef

Ø	КОД	ЦЕНА
24	014003301	58,20 лв.
26	014003401	62,80 лв.
28	014003501	68,00 лв.
30	014003601	73,60 лв.



Тиган за сотиране Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
28	014003901	2,8	99,00 лв.

Характеристики

- Алуминий с дебелина 4 mm;
- Подсилено 5-слойно покритие с метална подложка за по-голяма издръжливост, дори при употреба на метални прибори;
- Основа от неръждаема стомана за перфектно разпределение на топлината и гарантирана устойчивост на деформации;
- Бакелитени топлоизолирани дръжки с меко покритие за абсолютен комфорт и безопасност при готвене;
- Специално покритие, което се почиства лесно, само с топла вода;
- Незалепващото покритие не съдържа никел и PFOA (перфлуороктанова киселина) и е подходящо за тези, които имат алергия към тежки метали;
- Подходяща за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни.

Цените са с ДДС. PYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.



Olympia

Достъпният избор!



Тиган Olympia

Ø	КОД	ЦЕНА
20	015620602	24,80 лв.
22	015622602	27,10 лв.
24	015624602	30,00 лв.
26	015626602	33,10 лв.
28	015628602	36,00 лв.
30	015630602	39,20 лв.



Тиган Olympia Trendy

Ø	КОД	ЦЕНА
22	014002101	18,10 лв.
24	014002201	20,40 лв.
26	014002301	24,30 лв.
28	014002401	26,10 лв.
30	014002501	28,90 лв.

Характеристики

- Алюминий с дебелина 3.2 mm;
- Незалепващо покритие;
- Подсилена основа;
- Термоизолиращи дръжки от бакелит;
- Подходящи за електрически, керамични и газови котлони.



Тиган с две дръжки Olympia

Ø	КОД	ЦЕНА
18	015618902	24,80 лв.



Grey Force

Силата в готвенето!



Тиган Grey Force

Ø	КОД	ЦЕНА
20	014007001	23,90 лв.
22	014007101	25,90 лв.
24	014007201	28,80 лв.
26	014007301	31,70 лв.
28	014007401	34,90 лв.
30	014007501	40,80 лв.

Характеристики

- Алюминий с дебелина 4 mm;
- Тройно незалепващо покритие с ефект на камък;
- Максимално добри антикорозионни свойства и устойчивост против надраскване;
- Термоизолиращи дръжки от бакелит;
- Подходящи за електрически, керамични и газови котлони.



Gourmet

Изкусното готвене в една кутия!

Mixcook

Полезният микс!



Комплект Gourmet (5+3 части)

КОД	ЦЕНА
015700901	199,00 лв.



Характеристики

- Неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,7 mm на тялото на съда и 0,6 mm - на капака;
- Тройна топлоакмулираща основа, изработена от алуминиево фолио с дебелина 3,5-6 mm и 3 mm магнитна капсула от стомана тип AISI 430, за краткотрайно и икономично готвене. Дъното на съда се затопля бързо и поддържа топлината за по-дълъг период от време;
- Наклон на дъното отвън към центъра при идеалното съотношение 10/1000 за перфектно прилепване на съда към котлона и избягване на деформации;
- Термоизолирани дръжки 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.



Комплект Mixcook (3+2 части)

КОД	ЦЕНА
015700301	129,00 лв.



Характеристики

- Тенджери от неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,7 mm на тялото на съда и 0,6 mm - на капака;
- Тройна топлоакмулираща основа, изработена от алуминиево фолио с дебелина 3,5-6 mm и 3 mm магнитна капсула от стомана тип AISI 430, за краткотрайно и икономично готвене. Дъното на съда се затопля бързо и поддържа топлината за по-дълъг период от време;
- Наклон на дъното отвън към центъра при идеалното съотношение 10/1000 за перфектно прилепване на съда към котлона и избягване на деформации;
- Термоизолирани дръжки до 220° C;
- Стъклени капаци за по-добър контрол на готвенето;
- Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни.
- Тиган от алуминий 4 mm с незалепващо покритие;
- Тройно незалепващо покритие с ефект на камък;
- Максимално добри антикорозионни свойства и устойчивост против надраскване;
- Подходящ за електрически, керамични и газови котлони.



PYRAMIS

ПИРАМИС БЪЛГАРИЯ ЕООД

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

Тел.: +359 2 97 90 831/852
+359 897 987 047
Факс : +359 2 97 90 649

info@pyramis.bg
www.pyramis.bg
www.facebook.com/PyramisBulgaria

Дъщерно дружество на Пирамис Металургия АД, www.pyramisgroup.com

