



*Каталог
Готварски съдове 2019*

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, изключват 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 храни, чийто обем се увеличава (ориз или други варива), не запълвайте тенджерата повече от половината от допустимия капацитет;
- Преди да затворите капака 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 храни като леща и тестени изделия, леко разклатете тенджерата преди да отворите капака;
- Уверете се, преди всяка употреба, че клапанът за налягане функционира правилно;
- Не използвайте тенджерата за приготвяне на храни, 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 лимонов 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 незалепващо 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 незалепващото 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 нагрива 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;
- 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 капака 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 незалепващата повърхност. Такива щети не се покриват от гаранцията;
- Леките драскотини, в резултат на употреба, са нормални и не оказват влияние върху ефективността на незалепващата повърхност. Не се покриват от гаранцията;
- Ако храната започне да залепва върху дъното на съда, обикновено това е индикация, че свойствата на незалепващото 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!*





Тиган за сотиране **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
28	014006201	2,2	78.00 лв.



Висок тиган с капак **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	014005601	2,0	52,50 лв.



Тенджерa **Steel Line**

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
20	014005701	2,5	54,90 лв.
22	014005801	3,1	59,90 лв.
24	014005901	3,9	65,90 лв.
26	014006001	4,7	73,00 лв.
28	014006101	5,5	83,50 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 бързо 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;
- Капази от неръждаема стомана в правилни изчистени форми.
- Подходящи за всички видове котлони: електрически, керамични, газови, индукционни;
- Подходящи са и за готвене във фурна.

Classic

Когато класическото е модерно!





Тиган с капак *Classic*

Ø	КОД	ЦЕНА
28	015028601	73,50 лв.



Ниска тенджера *Classic*

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
26	015026301	4,8	57,50 лв.
28	015028301	5,8	68,50 лв.
30	015030301	6,7	77,90 лв.



Висок тиган с капак *Classic*

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
16	015016401	1,6	33,00 лв.
18	015018401	2,0	35,50 лв.



Тенджера *Classic*

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	015018201	2,3	36.50 лв.
20	015020201	3,5	41.90 лв.
22	015022201	4,2	48.00 лв.
24	015024201	5,5	55.50 лв.
26	015026201	7,2	62.50 лв.
28	015028201	8,6	74.90 лв.
30	015030201	10,4	84.90 лв.



Тиган с две дръжки *Classic*

Ø	КОД	ЦЕНА
18	015018901	23,90 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	82.50 лв.
30	015030101	13,3	89.90 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 бързо 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.

Essentio

В основата на всяка кухня!



**НОВА
СЕРИЯ!**



Висок тиган с капак *Essentio*

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	014006301	1,5	31.50 лв.



Тенджерa *Essentio*

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
20	014006401	2,5	36.50 лв.
22	014006501	3,5	41.50 лв.
24	014006601	4,5	46.50 лв.
26	014006701	5,5	54.50 лв.
28	014006801	6,5	63.00 лв.

ПYRAMIS запазва право да променя модели и цени без предупреждение.



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 бързо 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.

Цените са с ДДС.

Novelta

Еволюция на тенджерите под налягане!





Тенджера под налягане *Novelta*

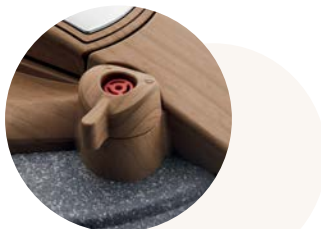
Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
22	014006901	6,0	175.00 лв.



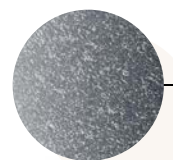
Иновативен капак със заключващ механизъм



4-степенна система за безопасност



Регулатор на налягането с 3 степени



Подобрено 4-слойно незалепващо покритие



Характеристики

- Тенджера от алуминий с дебелина 4 мм;
- Капак от неръждаема стомана 18/10 с дебелина 1.2 мм;
- Подобрено 4-слойно незалепващо покритие;
- Бутоните и бакелитените дръжки са термоизолирани;
- Капакът е оборудван с иновативен заключващ механизъм, който обезпечавя безопасното използване на тенджерата;
- Регулаторът на налягане осигурява 3 нива на готвене;
- Подходяща за електрически, керамични и газови котлони.

*Optimum
Plus*

Практичният избор!





Тенджеря 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 заключващ 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.

Chroma

Колорит в кухнята!





Тенджерa под налягане *Chroma*

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
22	014003101	6,0	139.90 лв.
22	014003201	8,0	145.00 лв.



Иновативен капак със заключващ механизъм



4-степенна система за безопасност



Регулатор на налягането с 3 степени



Характеристики

- Неръждаема стомана 18/10;
- Тройната теплоакмулираща 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.

Stone Chef

Ярко превъзходство!





Висок тиган с капак Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
18	014003701	2,0	62.00 лв.



Тенджерата Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
24	014003801	5,0	83.00 лв.



Тиган Stone Chef

Ø	КОД	ЦЕНА
24	014003301	48.90 лв.
26	014003401	52.50 лв.
28	014003501	57.00 лв.
30	014003601	61.90 лв.



Тиган за сотиране Stone Chef

Ø	КОД	ЛИТРИ	ЦЕНА
28	014003901	2,8	82.00 лв.

Характеристики

- Алуминий с дебелина 4 мм;
- 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.



Olympia

Достъпен избор!



Тиган Olympia

Ø	КОД	ЦЕНА
20	015620602	20.90 лв.
22	015622602	22.90 лв.
24	015624602	24.90 лв.
26	015626602	27.90 лв.
28	015628602	29.90 лв.
30	015630602	31.90 лв.



Тиган Olympia Trendy

Ø	КОД	ЦЕНА
22	014002101	15.90 лв.
24	014002201	17.90 лв.
26	014002301	20.90 лв.
28	014002401	22.90 лв.
30	014002501	24.90 лв.



Тиган с две дръжки Olympia

Ø	КОД	ЦЕНА
18	015618902	20.50 лв.

Характеристики

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

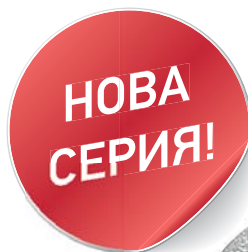
Grey Force

Силата в готвенето!



Тиган Grey Force

Ø	КОД	ЦЕНА
20	014007001	23.50 лв.
22	014007101	25.50 лв.
24	014007201	27.50 лв.
26	014007301	30.50 лв.
28	014007401	33.50 лв.
30	014007501	38.50 лв.



Характеристики

- Алуминий 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.

 PYRAMIS



Gourmet

Изкуството готвене в една кутия!



Комплект Gourmet (5+3 части)

КОД

015700901

ЦЕНА

189.90 лв.



Тенджер
Ø24 cm



Тенджер
Ø22 cm



Тенджер
Ø16 cm



Тиган
Ø24 cm



Висок тиган
Ø16 cm

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 бързо 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.



Mixcook

Полезният микс!

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



Комплект Mixcook (3+2 части)

КОД	ЦЕНА
015700301	120.00 лв.



Тенджер
Ø24 cm



Висок тиган
Ø18 cm



Тиган
Ø24 cm

Характеристики

- Тенджери от неръждаема стомана 18/10, дебелина 0,7 mm на тялото на съда и 0,6 mm - на капака;
- Тройна теплоакмулираща основа, изработена от алуминиево фолио с дебелина 3,5-6 mm и 3 mm магнитна капсула от стомана тип AISI 430, за бързо 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 незалепащо покритие;
- Тройно незалепащо покритие с ефект на камък;
- Максимално добри антикорозионни свойства и устойчивост против надраскване;
- Подходящ за електрически, керамични и газови котлони.



ПИРАМИС БЪЛГАРИЯ ЕООД

Бул. „ Ботевградско шосе “ № 348
1839 София
България

Тел.: +359 2 97 90 831
+359 2 97 90 852
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

