

TITAN

Patelnie

24 cm i 28 cm



N° 02/2019

Patelnia TITAN 24 cm i 28 cm

Nowoczesna, głęboka patelnia TITAN została wykonana z czystego, nieprzetworzonego aluminium typu forged, czyli tłoczonego na gorąco. Wewnątrz naczynie pokryte jest **nieprzywierającą, 4-warstwową powłoką, zaprojektowaną i wykonaną specjalnie na potrzeby naszego produktu**. Zawiera ona w swoim składzie **warstwę tytanu** powodującą wzrost **odporności na zarysowania o 400%** w stosunku do patelni z powłokami zwykłymi, co tym samym **maksymalnie wydłuża żywotność produktu**. Jednocześnie jest ona **wolna od metali ciężkich, niklu, kadmu, ołowiu i PFOA**, co gwarantuje poczucie bezpieczeństwa użytkowania przede wszystkim u alergików, ale także u każdego, kto troszczy się o swoje zdrowie. Dno patelni wykonane zostało w technologii **DOUBLE IMPACT BOTTOM**, co oznacza **stopienie i połączenie razem dwóch dysków stalowych z dnem aluminiowym** patelni. Uzyskane w ten sposób dno jest **bardzo odporne na wysokie temperatury i odkształcenia – po nagraniu również wewnętrzna powierzchnia pozostaje płaska, nie wybrzusza się na środku** (co jest typowym zjawiskiem dla większości patelni!). Przekłada się to na **równomierne rozprzodzenie oleju (lub innych tłuszczów czy płynów) po całej powierzchni patelni**, a nie tylko po jej wewnętrznych brzegach.



Patelnia TITAN posiada pełną indukcję, co zapewnia **doskonałe przewodzenie ciepła, skrócenie czasu gotowania, oszczędność energii kuchenki aż do 40%**.



Zapraszamy na naszą stronę: www.zwieger.pl

Linia: TITAN
Nazwa: Patelnia tytanowa
Rozmiar: Ø 24 cm
Numer katalogowy: PT5510
Gwarancja: 5 lat



Linia: TITAN
Nazwa: Patelnia tytanowa
Rozmiar: Ø 28 cm
Numer katalogowy: PT5511
Gwarancja: 5 lat



Dlaczego warto kupić patelnie TITAN!

- **dno** – wykonane w technologii **DOUBLE IMPACT BOTTOM**

stopione i połączone razem dwa dyski stalowe z dnem aluminiowym, **odporne na wysokie temperatury i odkształcenia**; posiada pełną indukcję – do 40 % lepsze wykorzystanie energii kuchenki



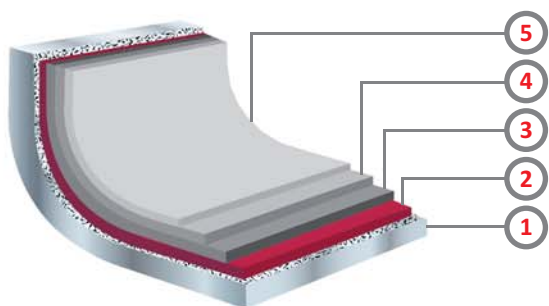
- **wysokie ścianki** naczynia

pozwalają swobodnie **smażyć i dusić większe ilości potrawy** bez ryzyka rozlewania



- **powłoka** nieprzywierająca, 4-warstwowa, **wzmacniana tytanem**

pozbawiona metali ciężkich, o **400% bardziej odporna na zarysowania** w stosunku do patelni z powłokami zwykłymi, co automatycznie wydłuża jej żywotność



1. **nieprzetworzone aluminium** – strona wewnętrzna została poddana procesowi piaskowania w celu uzyskania maksymalnej przyczepności kolejnych warstw
2. **warstwa stopionego tytanu** gwarantująca ultra trwałość i bezpieczeństwo użytkowania
3. **warstwa podstawowa** powłoki nieprzywierającej wzmacniana ceramicznie
4. **warstwa właściwa** utwardzająca powłokę
5. **warstwa zewnętrzna** nadająca powłoce właściwości nieprzywierające

- **wewnętrzna część** patelni

po nagraniu **powierzchnia pozostaje płaska**, nie wybrzusza się na środku (co jest typowym zjawiskiem dla większości patelni!); przekłada się to na **równomierne rozprowadzenie oleju (lub innych tłuszczów czy płynów)** po całej powierzchni patelni, a nie tylko po jej wewnętrznych brzegach



- **rączka**

zaprojektowana specjalnie pod ten model patelni, odpowiednio wyprofilowana, znacząco ułatwia pracę z patelnią



*Polecam
Szeffel Jozan*



Z
A
H



ZWIEGER

haus & küche



ZWIEGER Sp. z o.o.
ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 31/33
00-379 Warszawa

www.zwieger.pl