

# Немецкое качество посуды Röndell

Посуда Röndell совсем недавно появилась на российском рынке, но уже прекрасно себя зарекомендовала. Профессиональные технологии, изысканный дизайн и широкий ассортимент делают посуду Röndell привлекательной для всех, кто любит и умеет готовить.

В России Röndell представляет обширнейший ассортимент из более чем 100 позиций (8 дизайнерских линеек, основанных на разных технологиях), в том числе сковороды, сотейники, кастрюли, ковши, кухонные аксессуары и наборы посуды различных размеров и типов из высококачественной стали марки 18/10 и высокотехнологичного анодированного алюминия с антипригарным титановым покрытием. Благодаря современным запатентованным технологиям, используемым при производстве Röndell, эта посуда абсолютно безвредна для здоровья. Перед тем как попасть на кухню, каждое изделие проходит несколько этапов контроля качества. А сроки гарантии — оцените сами!

На посуду из нержавеющей стали — гарантия составляет 25 лет! Гарантия на бакелитовые и силиконовые аксессуары — 3 года, на изделия из алюминия гарантия 2 года.

Рассмотрим подробнее посуду серии Stern и Zeita:

Линия стальной посуды Stern — сочетание матовой поверхности внешнего корпуса посуды и стальных элементов. Внешнее антипригарное покрытие изысканного цвета «мокрый асфальт», гарантирует легкий уход за ее поверхностями.

Крышки посуды этой линии сделаны из стекла, а ручки из металла с отделкой из силикона. Уникальный 2-этапный метод технологии «тройного» дна с вштам-



пованным, а затем вплавленным алюминиевым диском позволяет равномерно распределять и значительно дольше сохранять тепло по стенкам и дну посуды, что предотвращает пригорание пищи и обеспечивает более быстрое приготовление блюд. Посуда продолжает готовить даже после выключения плиты!

Аккумуляция тепла при закрытой крышке создает замкнутый цикл парообразования, позволяя готовить без использования масла и воды, что сохраняет натуральный вкус продуктов. Крышки посуды из термостойкого стекла, а мягкие силиконовые ручки не нагреваются, не скользят, и очень приятны на ощупь. Отметки литража на внутренних стенках посуды помогают соблюдать пропорции рецептуры.

Посуда из литого алюминия Röndell Zeita, благодаря утолщенным стенкам и дну, прекрасно сохраняет температуру и идеально подходит для приготовления блюд, требующих длительного приготовления. Вы будете приятно удивлены качеством обжарки продуктов на большом огне. Внутреннее антипригарное покрытие Quantanium на основе титана абсолютно безвредно и долговечно. Эта посуда легко позволяет использовать даже металлические лопатки. Крышки для посуды серии Zeita созданы из термостойкого стекла и снабжены специальным отверстием для выхода пара. В этой серии есть уникальная сковорода, любимая многими профессиональными поварами — специальная сковорода-гриль, с рифленой поверхностью, которая позволяет приготовить продукты так, как будто вы сделали их на дачном барбекю.

Дополнительным плюсом этой сковороды является то, что на ней можно готовить практически без использования жиров.