

Серия посуды Champagne от Rödell



Посуда из алюминия
серия Champagne

Посуда из нержавеющей
стали серия Champagne

Посуда от Rödell уже известна российскому покупателю. Свои новейшие разработки в области посуды для приготовления пищи, специалисты компании отразили в предметах серии Champagne от Rödell.

В эту серию входят три различных линейки посуды:

- посуда из нержавеющей стали,
- из кованого алюминия,
- из штампованного алюминия.

Все предметы выдержаны в едином стиле. благородные оттенки шампанского — фирменного цвета серии, подчеркиваются нежным мерцанием внешнего антипригарного покрытия, делающего уход за предметами посуды серии Champagne легким занятием.

Из нержавеющей стали делают кастрюли и ковши Champagne. Практичность и долговечность посуды гарантирует использование медицинской нержавеющей стали 18/10 для изготовления корпусов посуды. Крышки делают из стекла, что позволяет легко контролиро-

вать процесс приготовления. При производстве этой посуды используется уникальный двухэтапный метод технологии «тройного» дна, что позволяет равномерно распределять и значительно дольше сохранять тепло стенок и дна посуды, что предотвращает пригорание пищи и обеспечивает более быстрое приготовление блюд. Посуда продолжает готовить даже после выключения плиты! Экономично, не правда ли? Литые ручки из нержавеющей стали, изящно завершают современный облик посуды.

Новинка из кованого алюминия в серии Champagne, обладает очень высокой плотностью материала, а его теплопроводность увеличивается на 11%. Приготовление блюд в такой посуде напоминает замечательный вкус блюд, приготовленных в старых бабушкиных чугунных сковородах и утятницах. Толщина стен посуды серии Champagne из кованого алюминия составляет 2,5 мм, а толщина дна со стальным индукционным диском — 5 мм. Еще один важный техноло-

гический нюанс это внутреннее покрытие. Оно выполнено на основе силикона ECO-NanoPlex не содержит PTFE, поэтому абсолютно экологично. Блестящие литые ручки из нержавеющей стали и крышки из термостойкого стекла со стальным ободком придают посуде дополнительную элегантность.

Штампованный алюминий используется при изготовлении сковород и сотейников серии Champagne. Толщина алюминия применяемого в серии Champagne составляет 4 мм. Спиральное дно этой посуды обеспечивает равномерный и быстрый нагрев и идеально подходит для керамических плит, которые требуют особо бережного обращения. Устойчивое к царапинам и повреждениям, внутреннее покрытие на силиконовой основе ECO-NanoPlex безопасно для здоровья.

Коллекции Champagne от Rödell подходят для всех видов плит (кроме штампованного алюминия Champagne) и посудомоечных машин.