

Vážený zákazníku, děkujeme, že jste dal důvěru modernímu českému výrobku a pevně věříme, že se z něj stane oblíbený pomocník ve Vaší kuchyni. Užívejte si naplno jeho vlastností a oddávejte se zcela svému kuchařskému umění.

Ještě před tím, než tento výrobek vznikl, vytvořili jsme seznam našich požadavků, které musí bezpodmínečně splňovat.

Každý s uvedených požadavků je pro nás stejně důležitý, první může být klidně napsaný jako poslední a poslední může stát na prvním místě.

Na první místo našeho seznamu jsme uvedli "**bezpečnost**". Znamená to, že veškeré používané materiály a technologické postupy splňují evropské normy a nařízení, která platí pro výrobky přicházející do styku s potravinami. Každý díl byl podroben náročnému testování. Ergonomicky navržené úchyty, které přesně padnou do ruky, vydrží i velmi velké zatížení. Úchyty, mimo použití v troubě, při správném používání nepálí. Pokud nádobí intenzivně zahříváte, použijte k manipulaci raději kuchyňskou rukavici.

Na druhém místě je požadavek na "**vzhled, funkčnost a všestrannost použití**". Do tohoto bodu jsme shrnuli vše, co by mělo moderní nádobí splňovat. Především by mělo dobře fungovat na indukci, mělo by se dát používat v troubě a nesmí mu vadit ani mytí v myčce na nádobí. Povedlo se nám vše. Termoakumulační třívrstvé sendvičové dno **A-therm induction** je optimalizované pro všechny druhy sporáků včetně indukčních. Nádobí včetně poklic můžete používat v troubě až do **300°C**. Dlouhodobé mytí v myčce nemá na nádobí negativní vliv.

Na třetím místě seznamu je uveden bod "**hospodárnost a ekonomický provoz**". Nádobí **KLASIK** má rovné, optimálně silné třívrstvé sendvičové dno s vynikající akumulací tepla - ohřev můžete vypínat s předstihem, ušetříte. Díky použité technologii **A-therm induction** můžete dosáhnout dalších výrazných úspor vařením na indukční varné desce, pro kterou je dno optimalizované.

Na posledním čtvrtém místě je bod "**kvalita a dlouhá životnost**". Nádobí **KLASIK** je vyrobeno z velmi kvalitní potravinářské nerezavějící oceli označované **CrNi 18/10**. Venkovní povrch je leštěný do vysokého lesku, vnitřní strana je vybroušena tak, aby nedocházelo k přichytávání připravovaných potravin. Výsledkem našeho snažení je kvalitní výrobek, na který si můžeme dovolit poskytnout záruku 10 let.



výrobek je určený pro styk s potravinami - splňuje všechny evropské normy a nařízení, která platí pro výrobky přicházející do styku s potravinami



vyrobena z kvalitní potravinářské nerezavějící oceli CrNi 18/10, obsahující 18% chromu a 10% niklu



celý výrobek včetně poklice lze bez obav a bez jakéhokoliv omezení používat v troubě až do 300°C



A-THERM induction - rovné, optimálně silné, třívrstvé, termoakumulační sendvičové dno je optimalizované pro všechny způsoby ohřevu dno je optimalizované pro všechny indukční varné desky



dno je optimalizované pro všechny plynové sporáky



dno je optimalizované pro všechny elektrické varné plotny



dno je optimalizované pro všechny sklokeramické varné desky

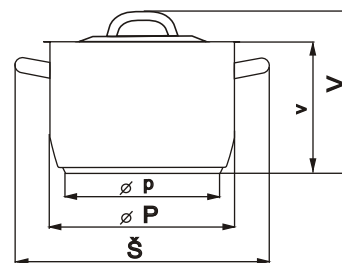


dlouhodobé mytí v myčce na nádobí nemá na nádobí **KLASIK** negativní vliv

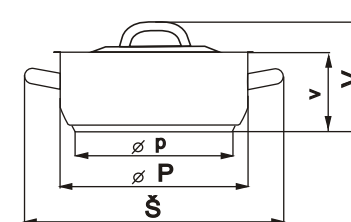


dlouhodobé mytí v myčce na nádobí nemá na nádobí **KLASIK** negativní vliv

hrnec s poklicí



rendlík s poklicí



	p - cm	P - cm	Š - cm	v - cm	V - cm
hrnec s poklicí 15cm 1,5l	12	15	22	10,5	14
hrnec s poklicí 18cm 2,5l	15	18	26	11,5	15
hrnec s poklicí 18cm 3,0l	15	18	26	13	16,5
hrnec s poklicí 22cm 4,0l	19	22	31	12,5	17
hrnec s poklicí 22cm 5,0l	19	22	31	15	19,5
hrnec s poklicí 26cm 6,0l	23	26	36	13,5	18
hrnec s poklicí 26cm 8,0l	23	26	36	16,5	21
rendlík s poklicí 15cm 1,0l	12	15	22	7,5	11
rendlík s poklicí 18cm 2,0l	15	18	26	9	12,5
rendlík s poklicí 22cm 3,0l	19	22	31	9	13,5
rendlík s poklicí 26cm 4,5l	23	26	36	10	14,5