

# Titanium+

## ETA 696x TITANOVÉ NÁDOBÍ S GRANITOVOU ÚPRAVOU

Nádobí ETA "Titanium +" je vyrobeno z kvalitního materiálu, má přijemný design a díky speciálním vlastnostem s ním uvaříte zdravě, rychle a levně. Nepřilnavý povrch s granitovou úpravou umožní vaření bez použití tuků, přičemž neabsorbuje pachy. Nádobí profesionální kvality použijete pro vaření, dušení, pečení, zapékání a udržování pokrmů v teplém stavu.

Tepelně odizolovaná držadla do 220 °C (případně rukojet) pomohou k bezpečné obsluze a snadné manipulaci a skleněná poklice zajišťuje mírný přetlak páry v nádobě pro rychlé a zdravé vaření. Nádobí využijete při vaření na: plynovém, elektrickém, sklokeramickém i halogenovém vařiči. Čtyřhranný pekák o rozměrech 28 x 28 x 8 cm je vhodný pro přípravu celého oběda. Doporučujeme jej také ke smažení i k zapékání.

Při údržbě vás potěší snadno omyvatelný povrch a možnost mytí v myčce na nádobí.

ETA na tento produkt nabízí prodlouženou záruku 10 let na rovnost dna.

- Zdravá příprava potravin (možnost přípravy i bez použití tuků)
- Díky jedinečné povrchové úpravě neabsorbuje pachy, chutě je proto možné v nádobě vařit, dusit, péct, zapékat a udržovat pokrmy v teplém stavu
- Moderní a elegantní design do každé kuchyně
- Profesionální kvalita pro použití v domácnosti
- Nádoby s nepřilnavým povrchem Granit (NMP free)
- Optimalizované rozměry a hmotnost nádob
- Tepelně odizolovaná držadla pro bezpečnou obsluhu a snadnou manipulaci
- Nádobu včetně poklice lze použít i v troubě (do teploty 220 °C)
- Skleněná poklice zajišťující mírný přetlak páry v nádobě pro rychlé a zdravé vaření (zachování živin)
- Snadno omyvatelný povrch s možností mytí v myčce na nádobí
- Použitelný zdroj ohřevu: plyn, elektrika, sklokeramika, halogen
- Určeno pro denní užití v kuchyni rychlá a pohodlná příprava pokrmu
- Úspora energie a času, až 50 % energie se spotřebuje přímo k vaření
- Dlouhá životnost
- U vybraných typů poklice součástí balení



Kvalitní české nádobí



Záruka 10 let na rovnost dna



Zdravé vaření a pečení



Neobsahuje škodlivé PFOA



Nepřilnavý povrch s granitovou úpravou



Šetří čas, energii a peníze



1. Tepelně odolná rukojet do 220 °C s otvorem pro zavěšení.
2. Zalitá ocelová závitová vložka
3. TOP COAT IN vrstva - speciální antiadhezní vrstva pro dlouhodobé nepřilnavé vlastnosti, zabraňuje přichytávání pokrmů a umožňuje zdravé vaření bez tuků, jednoduché a rychlé čištění.
4. GRANIT IN – vicesložková vrstva vytvářející strukturu granitu (NMP free).
5. MID COAT IN vrstva - střední vrstva s obsahem titanu pro vyšší odolnost proti otěru a mechanickému poškození
6. BASE COAT IN vrstva - zateplený vrstva s obsahem korozí odolných látek, která zamezuje loupání povrchu.
7. Úprava tryskaným korundem pro lepší ukotvení povrchových vrstev.
8. Korpus nádoby - vyroben ze speciální slitiny alutop, která je legována mědi (CU), vyznačující se výbornými tepelnými vlastnostmi - vynikající tepelnou vodivostí a setrvačností, ve srovnání se standardně používanými materiály. Zesílené dno (8-10mm) - úspora času, energie a peněz.
9. BASE COAT OUT vrstva - zateplený vrstva s obsahem korozí odolných látek, vynikající odolnost vůči korozi a loupání povrchu, vyšší odolnost proti oděru a poškrábání nádob při skladování.
10. GRANIT OUT – vicesložková vrstva vytvářející strukturu granitu
11. TOP COAT OUT vrstva - anorganická vrstva na bázi systému sol-gel, dlouhodobé nepřilnavé vlastnosti, výborná odolnost proti otěru, velmi snadná údržba a čištění.
12. Zesílené dno se zabroušeným povrchem
13. Speciální tvar poklice s mírným odvodem páry zajišťující rychlé a zdravé vaření (zachování živin)

