



Linia produktów
ULTIMO

Poczuj nowy wymiar gotowania



ULTIMO

Innowacyjne, wielofunkcyjne i eleganckie.
Wykorzystują zaawansowane technologicznie rozwiązania, które
mają ułatwić codzienne użytkowanie.



Oryginalna szwajcarska
powłoka nieprzywierająca
ILAG Ultimate



Dno z pełną indukcją –
zapewnia 3 razy szybsze
nagrzewanie naczyń

Wielofunkcyjne - przystosowane do
piekarnika, zmywarki i wszystkich kuchenek



**Wskaźnik temperatury na
rączce Energy Saving
System** - wskazuje moment
osiągnięcia optymalnej do
smażenia temperatury

**Szklana pokrywa z silikonowym
rantem, z otworami ułatwiającymi
odparowywanie i odcedzanie**

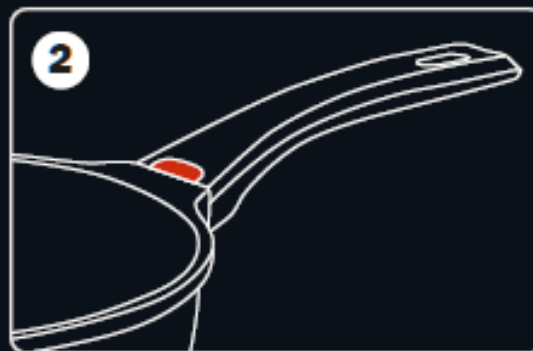
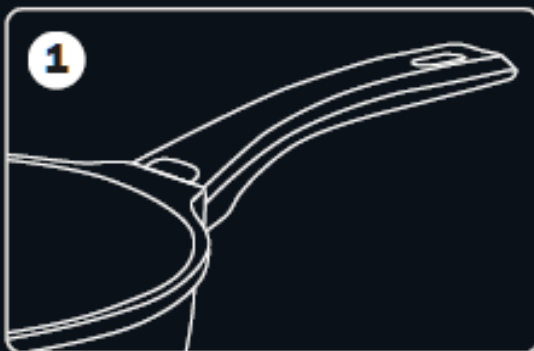
Trwałe i energooszczędne – wykonane w
technologii odlewanego aluminium



Wskaźnik temperatury Energy Saving System

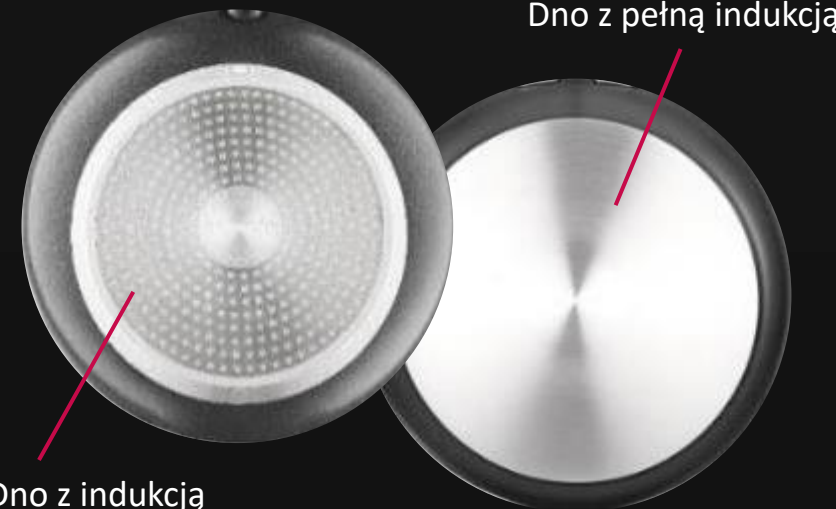
- wskazuje moment osiągnięcia optymalnej do smażenia temperatury
- pozwala znacznie zmniejszyć zużycie energii
- wydłuża żywotność produktu (wskaźnik wymusza prawidłowe użytkowanie)

Rozpoczynając smażenie wskaźnik temperatury ma kolor czarny (rys.1). Kiedy patelnia rozgrzeje się do odpowiedniej temperatury, wskaźnik zmienia kolor na czerwony (rys.2) sygnalizując w ten sposób, że można zredukować źródło ciepła i rozpocząć smażenie. Pozwala nam to uniknąć zbędnej utraty energii.



FULL INDUCTION

Dno z pełną indukcją zapewnia 3 razy szybsze nagrzewanie w porównaniu z dnem z indukcją punktową. Zastosowanie pełnej indukcji w produktach poprawia przewodzenie ciepła, co pozwala maksymalnie skrócić czas gotowania oraz znacznie zmniejszyć zużycie energii. Dno z pełną indukcją daje także możliwość używania naczyń na dowolnym polu płyty lub palnika, bez względu na średnicę naczyń.

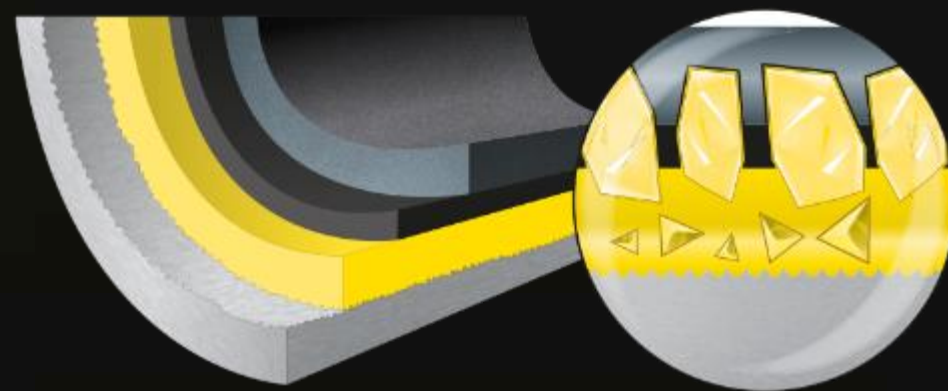


Dno z indukcją
punktową

Dno z pełną indukcją



Wewnątrz naczyń pokryte zostały wysokiej jakości oryginalną szwajcarską powłoką nieprzywierającą ILAG Ultimate. Jest to wyjątkowo trwała powłoka do intensywnego użytkowania, o doskonałych właściwościach nieprzywierających i najwyższej odporności na zarysowania. Zastosowanie powłoki ILAG Ultimate gwarantuje zdrowe, niskotłuszczowe gotowanie/smażenie bez przywierania.



ULTIMO



Garnki i patelnie ULTIMO wykonane z odlewane aluminium, dzięki czemu są one bardzo wytrzymałe oraz odporne na odkształcenia i deformacje. Odlewane aluminium zapewnia równomierny rozkład ciepła na całej powierzchni naczynia niezależnie od koncentracji źródła energii. Grube ścianki doskonale akumulują ciepło, danie pozostaje dłużej ciepłe, a samo gotowanie jest bardziej ekonomiczne.

Naczynia posiadają duże, wygodne uchwyty, które zapewniają pewne trzymanie w dłoni i są odporne na wysokie temperatury. Pokrywy posiadają silikonowy rant z otworami ułatwiającymi odparowywanie i odcedzanie.

Garnki i patelnie ULTIMO posiadają grube dno z pełną indukcją, przystosowane do używania na wszystkich typach kuchenek. Produkty przystosowane są do używania w piekarniku do temperatury 180°C oraz mycia w zmywarce.

ULTIMO

PATELNIE



29424
Patelnia
20cm



29425
Patelnia
24cm



29426
Patelnia
28cm



ULTIMO

PATEL尼亚
GRILLOWA



29427

Patelnia grillowa
28cm



ULTIMO

PATEL尼亚 WOK



29428

Patelnia wok
28cm



29429

Patelnia wok
30cm



ULTIMO

PATEL尼亚 GŁĘBOKA
Z POKRYWĄ



29430

Patelnia głęboka z
pokrywą 28cm



ULTIMO

RONDEL Z POKRYWĄ

AMBITION



29431

Rondel z pokrywą
18cm



ULTIMO

GARNKI Z POKRYWĄ

 **AMBITION**



29432

Garnek z pokrywą
18cm



29433

Garnek z pokrywą
20cm



29434

Garnek z pokrywą
24cm



29435

Garnek z pokrywą
28cm



ULTIMO

OPAKOWANIA

AMBITION



DZIĘKUJEMY
ZA UWAGĘ

