



Матовая поверхность

Это не просто эстетика, а продуманное решение: матовое покрытие не оставляет заметных отпечатков, не бликует на свету и скрывает мелкие следы, упрощая уход. Практичная красота, которая сохраняется с годами.

Не боится царапин

Сковорода устойчива к царапинам от металлических кухонных принадлежностей.

Антипригарное покрытие

Двухслойное внутреннее покрытие спокойно переносит мойку в посудомоечной машине, что экономит ваше время и силы.

Оригинальная гравировка

Она становится стильным акцентом на вашей кухне, демонстрируя внимание к эстетике и выбор в пользу уникального, а не массового дизайна.

Подходит для всех типов плит,
включая индукционные



индукционная
плита



газовая
плита



стекло-
керамическая
плита



газовая
плита



электрическая
плита

Можно мыть
в посудомоечной машине



можно мыть
в посудомоечной
машине



Сталь соответствует
международным
стандартам

Нержавеющая сталь

Посуда выполнена из нержавеющей стали марки 18/10 (AISI 304), которая устойчива к коррозии, безопасна для пищевых продуктов, не вступает в реакцию с ингредиентами, сохраняет вкус и запах продуктов.

Стенки оптимальной толщины

Корпус с толщиной 2,5мм: идеальная толщина для быстрого нагрева и защиты от деформации даже на сильном огне.

Технология TRI-PLY

Благодаря одинаковой толщине стенок и дна, тепло распределяется мгновенно и равномерно по всей поверхности.

Как правильно пользоваться сковородой для достижения хорошего результата:

Разогрейте пустую сковороду на среднем огне до температуры, при которой капли воды не испаряются сразу, а сворачиваются в шарики и начинают свободно двигаться по поверхности.

Сковорода быстро нагревается! Достижение рабочей температуры происходит за 15 секунд. Не перегревайте пустую сковороду!

Убавьте огонь и добавьте умеренное количество масла.

Подождите 10-15 секунд, чтобы масло немного разогрелось.

Выкладывайте продукт на сковороду. Сильно охлажденные или замороженные продукты следует сначала разморозить.

Дождитесь образования корочки перед переворачиваем ингредиентов.



AFH20

Сковорода
Ø 20 см / ↑ 4,5см



AFH24

Сковорода
Ø 24 см / ↑ 5см



AFH26

Сковорода
Ø 26 см / ↑ 5,5см



AFH28

Сковорода
Ø 28 см / ↑ 5,5см



AFH24C

Сковорода блинная
Ø 24 см / ↑ 1,5см

Продолжение
коллекции

Матовая поверхность

Это не просто эстетика, а продуманное решение: матовое покрытие не оставляет заметных отпечатков, не бликует на свету и скрывает мелкие следы, упрощая уход. Практичная красота, которая сохраняется с годами.

Технология TRI-PLY

Благодаря одинаковой толщине стенок и дна, тепло распределяется мгновенно и равномерно по всей поверхности.

Антипригарное покрытие

Двухслойное внутреннее покрытие спокойно переносит мойку в посудомоечной машине, что экономит ваше время и силы.

Оригинальная гравировка

Она становится стильным акцентом на вашей кухне, демонстрируя внимание к эстетике и выбор в пользу уникального, а не массового дизайна.

Как правильно пользоваться сковородой для достижения хорошего результата:

Разогрейте пустую сковороду на среднем огне до температуры, при которой капли воды не испаряются сразу, а сворачиваются в шарики и начинают свободно двигаться по поверхности.

Сковорода быстро нагревается! Достижение рабочей температуры происходит за 15 секунд. Не перегревайте пустую сковороду!

Убавьте огонь и добавьте умеренное количество масла. Подождите 10-15 секунд, чтобы масло немного разогрелось.

Выкладывайте продукт на сковороду. Сильно охлажденные или замороженные продукты следует сначала разморозить.

Дождитесь образования корочки перед переворачиванием ингредиентов.



Крышка с комплекте

Полный контроль процесса без поднятия крышки. Не бьется при падении, не деформируется от нагрева, плотное прилегание к бортам. С такой крушкой еще удобнее жарить яйца на стальной сковороде.

Не боится царапин

Сковорода устойчива к царапинам от металлических кухонных принадлежностей.

Стенки оптимальной толщины

Корпус с толщиной 2,5мм: идеальная толщина для быстрого нагрева и защиты от деформации даже на сильном огне.

Нержавеющая сталь

Посуда выполнена из нержавеющей стали марки 18/10 (AISI 304), которая устойчива к коррозии, безопасна для пищевых продуктов, не вступает в реакцию с ингредиентами, сохраняет вкус и запах продуктов.



Сталь соответствует международным стандартам



AFH20-Et

Сковорода
Ø 20 см / ↑ 4,5см



AFH24-E

Сковорода
Ø 24 см / ↑ 5см



AFH26-E

Сковорода
Ø 26 см / ↑ 5,5см



AFH28-E

Сковорода
Ø 28 см / ↑ 5,5см

Подходит для всех типов плит, включая индукционные



индукционная
плита



галогенная
плита



стекло-
керамическая
плита



газовая
плита



электрическая
плита



Можно мыть
в посудомоечной
машине