

OPTIMA

 **Attribute**



Эргономичная ручка

Продуманная конструкция ручки делает работу с посудой максимально удобной.

Мерная шкала

Внутри корпуса посуды имеется маркировка литража, что упрощает процесс готовки, позволяя точно соблюдать пропорции ингредиентов.

Стенки оптимальной толщины

Стенки имеют толщину 0,5мм, что дает баланс между весом и прочностью.

Пятислойное капсульное индукционное дно

Совместима со всеми типами плит, быстро нагревается и обеспечивает равномерное распределение тепла.

Толщина дна: 3,5 мм.

Нержавеющая сталь

Посуда выполнена из нержавеющей стали марки 13/1 (AISI 201); она устойчива к коррозии, безопасна для пищевых продуктов, не вступает в реакцию с ингредиентами, сохраняет вкус и запах продуктов.

Изысканный и уточненный дизайн

Классическая форма корпуса делает эту линейку универсальной и подходящей под любой интерьер кухни.

Пароотвод

Крышка из закаленного стекла оснащена металлическим отверстием для выпуска излишнего пара.

Продуманный выбор полировки

Идеально гладкая зеркальная полировка не только эстетична, но и практична: она защищает металл от окисления и устойчива к появлению пятен.



индукционная
плита



галогенная
плита



стекло-
керамическая
плита



газовая
плита



электрическая
плита

Подходит для всех типов плит,
включая индукционные



Можно мыть
в посудомоечной
машине



ASO116

Ковш
Ø 18 см / ↑ 11 см / 2,1 л



ASO118

Кастрюля
Ø 16 см / ↑ 10 см / 3 л



ASO120

Кастрюля
Ø 20 см / ↑ 12 см / 4 л



ASO124

Кастрюля
Ø 24 см / ↑ 14 см / 6,5 л



ASF005

Набор кастрюль
Ø 18 см + 20 см
↑ 11 см + 14 см
2,1 л + 4 л