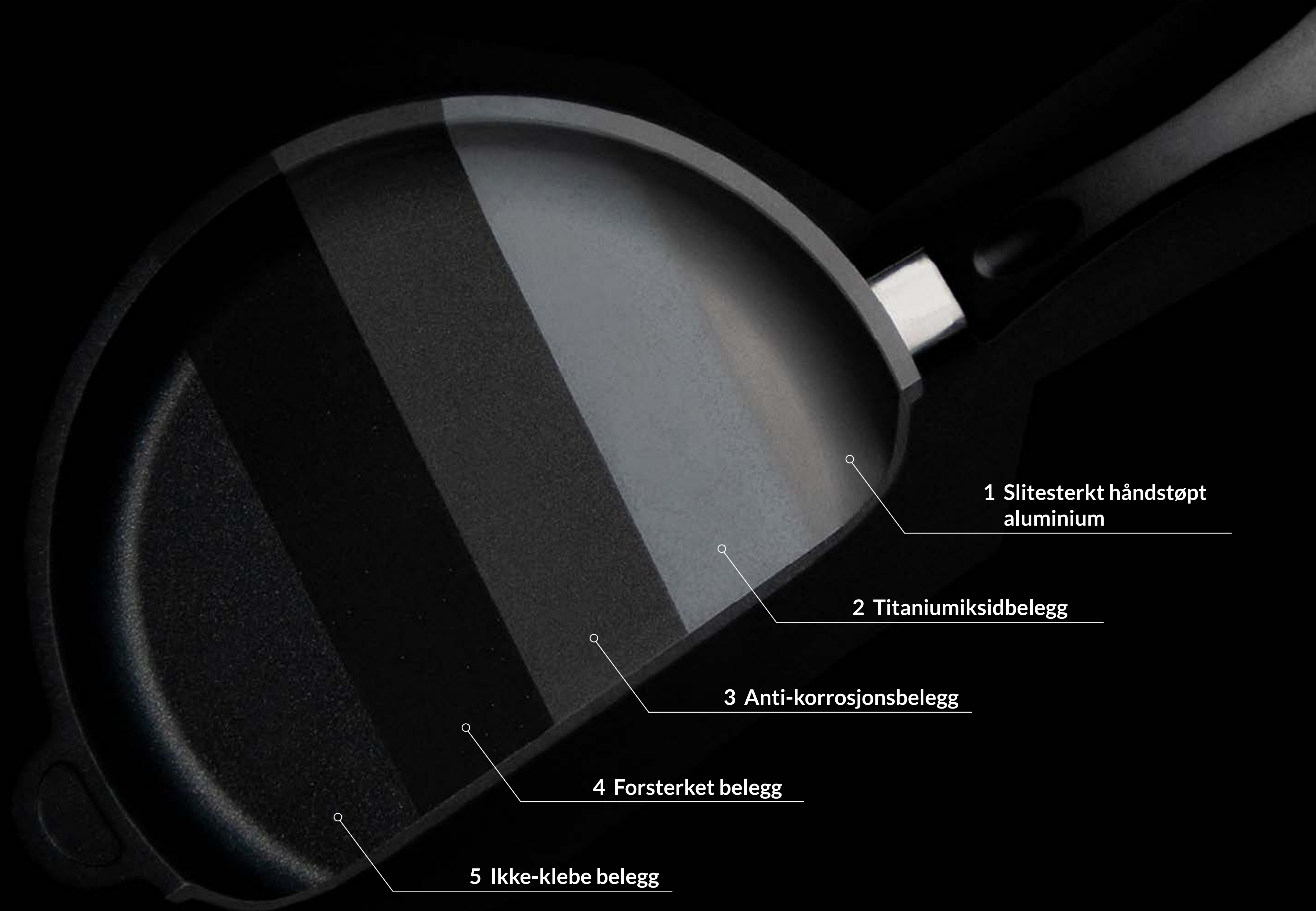


FORDELENE MED VÅRE PRODUKTER

- Aluminium overfører varmen 9x raskere enn rustfritt stål og på grunn av den 8-9 mm tykke bunnen beholder stekepannen varmen over lengre tid.
- Sparer tid og penger.
- Stekepannen er sertifisert for energieffektivitet.
- På grunn av det patenterte Lotan®-belegget, er det ikke nødvendig å bruke olje eller fett!
- Sunne og næringsrike måltider med perfekte matlagingsresultater.



Lotan[®]
COOKWARE

PFOA
free

FREMGANG OG UTVIKLING

- 1 Slitesterkt håndstøpt aluminium** - grunnlagsmaterialet i stekepannen forbedrer overflatearealet og fører til at de andre lagene over er ekstra fastsittende.
- 2 Titanoksidbelegg** - er nesten så hardt som en diamant, blir brent ved 20.0000°C og er ekstremt ripebestandig.
- 3 Anti-korrosjonsbelegg** - for optimal beskyttelse mot aggressive vaskemidler, fruktsyrer og eddik.
- 4 Forsterket lag** - dette laget er forsterket med mineralpartikler for å gi en langvarig slitestyrke.
- 5 Non-stick overflatebehandlet** - non-stick overflatebehandlet belegg med den unike Lotan® som har antibakteriell effekt.