



представя

нова генерация съдове с каменно покритие -

№ 1 in the
WORLD

STONELINE®

25 years
LIFE

Здраве и любов за цял живот!



За първи път в България,
ексклузивно за Вас и любимите Ви хора,
единствената в света патентована технология
за несравнимо вкусно, здравословно, диетично,
икономично и екологично готвене

с фантастичните съдове **STONELINE®** –
ЗДРАВЕ И ЛЮБОВ ЗА ЦЯЛ ЖИВОТ!!!



Нашата компания Green Master е ексклузивен представител на **STONELINE®** за България.

Всички артикули са произведени и сертифицирани в Германия с гаранции за най-високо качество.

Само при нас Вие ще намерите уникалните продукти на **STONELINE®** – незагарящи съдове с каменно покритие, ножове и още полезни аксесоари за кухнята.



Единствено със съдовете **STONELINE[®]**
можете да си устроите едно истинско
барбекю върху алпийски камък във
Вашия дом!



STONELINE[®] са единствените съдове за готвене в света с **патентовано каменно покритие** от микроскопични частици камък от Швейцарските Алпи.

Това революционно покритие позволява на приготвената храна да притежава същите **невероятен вкус и качества**, като приготвената върху истински камък. При това съдовете са изключително здрави, но същевременно много леки и с достъпни цени.

Тази нова генерация съдове отговаря на изискванията дори и на най-претенциозните любители на Wellness културата за **здравословно и диетично приготвяне на храната без мазнини, без загаряне и риск от канцерогени.**



STONELINE® съдовете за готвене са **едни от най-продаваните** през последните 2 години в света и по прогнози до 2015-та година всяко второ семейство ще приготвя храната си в тях.

И още интересни факти за търговската марка STONELINE® :

- най-бързо развиващата се търговска марка в света в сферата на продуктите за кухнята;
- най-излъчваната търговска марка в ТВ рекламите;
- марката с най-добри тестови резултати при готвене в живо предаване във Франция и Италия – страните с едни от най-сериозните кулинарни традиции.



10 основатели причини, поради които трябва да изберете **STONELINE[®]** :

1. Вкусно, здравословно, диетично, икономично и екологично готвене.
2. Удобни за употреба – с феноменално незалепващо и незагарящо каменно покритие и лесни за почистване.
3. Продуктите запазват своя естествен вкус, аромат и витамини.
4. Можете да запазите ястието топло за много по-дълго време.
5. Готвене без никакви мазнини – много важно за вашето здраве и фигура!
6. Изработени изцяло от екологични материали.
7. Всички съдове и технологията им на производство имат необходимите световни сертификати за качество.
8. Подходящи за всички видове готварски плотове: газови, електрически, стъклокерамични, индукционни.
9. Достатъчно здрави съдове и не подлежат на никакви външни въздействия („Твърдостта на покритието не отстъпва от твърдостта на Швейцарските Алпи!“).
10. Доставят наслада със своя атрактивен дизайн.



Още причини, поради които трябва да изберете **STONELINE®**:

Съдовете **STONELINE®** притежават сертификат, че **НЕ** съдържат PFOA (Perfluorooctanoic acid), която се получава пряко или като следа от синтетичните химикали, които се използват в производството на много продукти за бита.

Американската асоциация за защита на околната среда (EPA) е установила, че PFOA е:

- изключително бавно разградима в околната среда;
- остава в човешкия организъм много дълго време;
- предизвиква дегенеративни и други нежелани ефекти при продължително натрупване в организма.



Още причини, поради които трябва да изберете **STONELINE®**:



Повечето американски компании, производители на стоки за бита са подписали Програмата **2010/15 PFOA Stewardship Program**, чрез която се задължават до 2015-та година да премахнат от производството си PFOA и материалите, чийто разпад води до следи или емисии от PFOA.

Още причини, поради които трябва да изберете **STONELINE®**:

Продуктите на **STONELINE®** са единствените съдове за готвене в Германия, които притежават един от най-важните световно признати сертификати за качество – TUV.

Този сертификат удостоверява, че независима агенция проверява непрекъснато процеса на производство, свързано с техническия прогрес и осигуряването на високо качество на безопасност и надеждност при внедряване на нови технологии.



Още причини, поради които трябва да изберете **STONELINE®** :

- Живот на съдовете **STONELINE®** - 25 и повече години.
- Толкова дълготрайно, колкото камъка, но не толкова тежко.
- Антикancerогенно готвене.
- Приготвяне на храната като върху истински горещ камък/барбекю/ с невероятен вкус и хрупкава коричка.
- Дъната на съдовете се нагряват равномерно по цялата повърхност.
- Плавно издигнатите стени на класическите тигани позволяват приготвяне на зеленчукови и месни гозби, както и на всякакви сосове.

Лесна грижа и употреба:

Само намажете с растителна мазнина преди първата употреба и после можете да готвите без мазнини.

Тенджерите и тиганите могат да се почистват в миялна машина, но това рядко се налага, тъй като се мият лесно и бързо на ръка само с вода и гъба (или кърпа).



С какво е уникално каменното покритие на **STONELINE®** :

Обикновените покрития могат да бъдат надраскани след 5 000 измивания, след това покритието може да се протрие и вие ще можете да видите върху тенджерата или тигана си чистия алуминий.

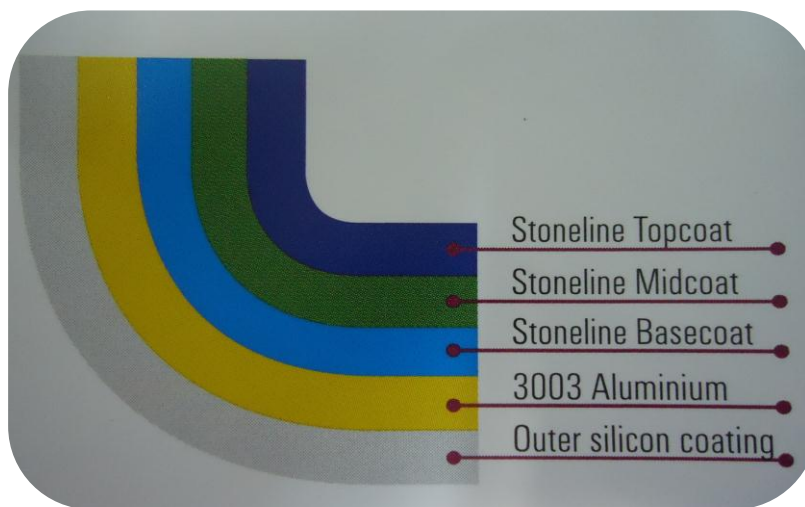
Всички съдове от среден клас издържат максимум до 25 000 драскотини. А покритието на **STONELINE®** издържа в най-лошия случай до 50 000, а в по-добри случаи до 100 000 драскотини.

Това означава, че съдовете **STONELINE®** са 10 пъти по-добри, отколкото съдовете с обикновено покритие. Могат да се мият с голяма лекота, без да е нужно търкане – само под течаща топла вода. В повечето случаи е достатъчно да се избършат с влажна кърпа или кухненска хартия.



От какво са направени съдовете на **STONELINE®** :

Всички съдове имат покритие **stonecoating®** , което включва наночастици от каменен (скален) прах от Швейцарските Алпи, което го прави толкова уникално.



Слоеве на съдовете **STONELINE®** :

- Stoneline® топ покритие
- Stoneline® средно покритие
- Stoneline® базово покритие
- Алуминий 3003
- Външно силиконово покритие

Дръжките на съдовете са изработени от специален термоустойчив материал СРЕТ (Crystalline Polyethylene Terephthalate) – най-добрата защита на дръжки от топлина.

Използване върху индукционни котлони на **STONELINE®** :

От всички видове котлони, индукционните са най-енергийно ефективни. При тях 90% от топлинната енергия отива по предназначение. Те са изключително интелигентно направени. С цел да няма разхищение на енергия, те работят само, ако върху тях има съд. Нагряването е само в областта на котлона, а около него плотът е студен. Случайно разсипаната върху тях храна никога не загаря. Те са лесни за поддържане и изключително безопасни.

Като недостатък за тях може да се посочи това, че се използват специални съдове за готвене, но съдовете на **STONELINE®** са предвидени и за такъв тип готвене, тъй-като индукцията все повече набира популярност, поради различни предимства като:

енергийна ефективност,
безопасност,
комфорт,
чистота.



Използване върху индукционни котлони на STONELINE® :

И, ако се чудите дали да си купувате котлони с индукция, то съдовете на **STONELINE®** вече са помислили и за това - те успешно могат да ви служат и за готвене върху стар електрически или газов котлон. Но в бъдеще, когато направите решение за покупка на индукционна печка, тогава няма да ви е нужно да харчите пари и за закупуване на нови съдове (тъй като старите ви алуминиеви, медни или стъклени съдове ще бъдат неизползваеми при индукционно готвене).

STONELINE® ви спестява много пари!



Продуктови линии STONELINE®:

- Тигани.
- Специални тигани.
- Тенджери.
- Специални тенджери.
- Различни комплекти.
- Аксесоари за кухнята.

На следващите страници ще имате удоволствието да се запознаете с първоначалния асортимент, който ще предлагаме в България!



1. Барбекю-тиган „EIGER“ за готвене с ниско съдържание на мазнини, с термоустойчив стъклен капак (Ø 28 см)



Цена: 234 лв

Код: 22 500

Обем: 1,2 л

Тегло: 3,5 кг

Този тиган ще заинтригува всички, които се борят с излишните килограми и контролират нивото на холестерола си. Уникалният дизайн ще ви позволи веднага да решите три важни задачи:

- да премахнете излишната мазнина от ястието,
- да го съхраните продължително време горещо,
- да прилагате отдавна отхвърленото пържене на храната по абсолютно здравословен начин.

Съхранява ястието горещо:

Тиганът е оборудван със стъклен капак, който приляга плътно към повърхността му и поддържа приготвената храна гореща за по-дълго време. Няма да ви се налага да претопляте храната няколко пъти, преди да се съберете на масата. В допълнение, капакът придава на тигана една класическа форма на съд за сервиране.



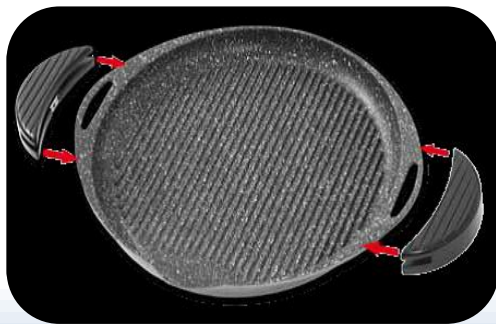
1. Барбекю-тиган „EIGER“ за готвене с ниско съдържание на мазнини, с термоустойчив стъклен капак (Ø 28 см)



И се запържва, и се запича:

Тиганът може да се използва не само за приготвяне на ястия върху различни видове плотове, но също така и във фурната до температура до 300 ° C.

Капакът е направен от термоустойчиво стъкло и може да издържа на температури до 260 ° C. Така че, ако се използва във фурната, ще трябва да се следи температурата, или да се готви без капак.



Самият тиган има оригинални сменяеми дръжки, които не се загряват, когато готвите на печката. Те могат да издържат на температури до 180 ° C. Но ако решите да пригответе нещо във фурна, няма да ви бъде трудно да ги свалите от тигана.

2.Квадратен барбекю-тиган с два улея (28 x 28 см)



Цена: 169 лв

Код: 22 501

Обем: 1,5 л

Тегло: 2,1 кг

Пикник у дома:

За да си организирате пикник, не е задължително да излизате извън града. С барбекю-тиганът на **STONELINE®** ще можете да си го направите и у дома. Златистите наденички или шишчета, печеното говеждо месо с хрупкава коричка, пикантните пилешки крилца по мексикански и т.н. За да пригответе цялото великолепие от различни видове меса, не е нужно да добавяте никаква мазнина в тигана!

Без излишна мазнина:

При нагряването продуктите сами отделят от своята мазнина. Оребрената повърхност на тигана позволява да се запазят хранителните вещества в храната, а не да се пържи в излишъка от претопено олио или масло. Двата улея, които са разположени от двете страни на тигана, позволяват да се отцеди излишната мазнина, след като се приготви първата партида от барбекюто.



2.Квадратен барбекю-тиган с два улея (28 x 28 см)



Равномерно разпределение на топлината:

Изработеният с дебелина от 4,5 мм тиган разпределя топлината и вашите продукти, разположени в края на тигана се пекат също така равномерно, както и тези в средата.

Ергономичната дръжка не се нагрява, не се плъзга в ръцете ви.

След барбекюто:

След готвене е достатъчно тиганът да се измие с топла вода и мека гъба. Незагарящото каменно покритие **STONELINE®** гарантира, че на повърхността на дъното няма да залепнат парчета храна и няма да ви се налага да ги търкате с метално телче.



3. Тиган XXL за шницели и риба със стъклен капак (35 x 24 cm)



Цена: 169 лв

Код: 22 502

Обем: 2,8 л

Тегло: 2,7 кг

Предназначение:

Този широк тиган е предназначен за най-големите любители на пържоли от кълцано месо или риба, които ще пригответе с хрупкава коричка. Овалната форма съчетава елегантност, ефективност и дълголетие. Тиганът ще ви позволи бързо да нахраните голяма компания – гурме любители.

Удобна и лесна употреба:

Необходимо е само да загреете леко тигана и да поставите върху нагорещената му повърхност предварително овкусени месо или риба. Незалепващото и незагарящо дъно ще ви позволи да пригответе всичко това без никаква мазнина. Месото и рибата сами пускат сокове и мазнина, които ще се стекат на дъното на тигана. Специално за това е изработено орebrено дъно.



3. Тиган XXL за шницели и риба със стъклен капак (35 x 24 см)



Дъното:

Ребрата предотвратяват контакта на храната с мазнината и водата, които се отделят в процеса на готвене. Месото и рибата в този случай запазват своите сокове, които при обикновените тигани обикновено се стичат на дъното и прегарят. Така те губят голяма част от своите ценни хранителни съставки и вкуса си. За да премахнете натрупаната мазнина, която се е отделила в процеса на готвене, от двете страни на тигана има специални улеи, за да я отлеете по-лесно.

Ако не сте голям фен на ястия с хрупкава коричка, можете да готвите месото или рибата в собствения им сок. За това тигана има термоустойчиво стъкло на капака, с който можете да задушавате.



3. Тиган XXL за шницели и риба със стъклен капак (35 x 24 cm)



Капакът:

Тиганът няма да позволи на месото или рибата да се разварят, а ще използва естествената марината на продуктите. Храната може да се приготви „на пара“, като, специално за това, капакът е снабден с парен клапан.

Можете да допълвате вода (с цел задушаване) или някакъв подходящ сос към съответното ястие, без да отваряте капака, а само да наливате внимателно в улеите, разположени от двете страни на тигана. Съдът без проблем издържа на температура до 260 ° C. Специалната дръжка не се нагрява, не се плъзга в ръката и може да издържа на високи температури.

ВНИМАНИЕ! Тиганът няма феромагнитна вложка и не е подходящ за индукционни котлони.



4. Тиган за палачинки (Ø 24 см)



Цена: 105 лв

Код: 22 503

Тегло: 1,62 кг



Великолепни постни домашни палачинки можете да си приготвяте сега, без никаква мазнина, без да се притеснявате, че ще се залепи блата.

Палачинките, приготвени на специалния тиган **STONELINE®**, стават много пухкави и ароматни. А феновете на палачинките с маслена коричка, могат да добавят предварително към тестото малко разтопено масло или половин чаена лъжичка мазнина към тигана.

Както и всички други съдове с марката **STONELINE®**, така и този има уникално каменно покритие, което няма да позволи на палачинките ви да прегорят или да се залепят за тигана. Този тиган е много удобен и лек за използване, подходящ за всяка добра домакиня.

Към всеки тиган има специална дървена шпатула за правене на палачинки.

5. Правоъгълен гювеч с термоустойчив стъклен капак (32 x 20 см)



Цена: 250 лв

Код: 22 504

Обем: 5,6 л

Тегло: 3,8 кг

Този гювеч може да се използва и като тава за печене във фурна, и на котлона. Можете да използвате за готвене върху всякакви повърхности, включително и индукционни.

Омлети, лазаня, яхнии, печено пиле, задушено месо, зеленчуци... да се пържи, пече, вари, задушава и подгрява. Този съд може всичко!

Можете да бъдете сигурни, че нищо не загаря в него. Капакът е термоустойчив и издържа на температура до 180 ° C .



6. Дълбок тиган за готвене (Ø 28 см)



Цена: 166 лв

Код: 22 505

Обем: 3,3 л

Тегло: 2,15 кг



Това е най-дълбокият тиган на STONELINE® – 6,5 см.

Особено е подходящ, ако имате голямо семейство или ще посрещате гости. Устойчивото и незалепващо каменно покритие ще ви позволи да сготвите бързо, в голямо количество и най-важното вкусна и здравословна храна за всички.

Месото или рибата, можете да запържите „на сух” тиган. А за приготвянето на голямо количество зеленчуци, няма да ви трябва много мазнина. Това ще ви позволи да запазите вкуса и полезните съставки на продуктите и в същото време да се избавите от излишните калории. За вашите кулинарни способности са ви гарантирани и похвалите от семейството, и възхищението на гостите.

Дебелото 4,5 мм дъно е отлична защита от деформации на съда. Лесно се готви, лесно се почиства – всяка домакиня ще оцени всички тези достойни предимства.

7. Тиган (Ø 16 см)



Цена: 70 лв

Код: 22 506

Обем: 0,5 л

Тегло: 1,1 кг

Това е най-малкият тиган на STONELINE®

Един малък тиган Ø 16 см, който е напълно подходящ да правите бърза закуска: палачинки, омлети, пържени филийки без никаква мазнина.

Или за приготвяне на ястие за един или двама души.

Дебелото 4,5 мм дъно е отлична защита от деформации на съда. Лесно се готви, лесно се почиства – всяка домакиня ще оцени всички тези достойни предимства.

8. Тиган (Ø 20 см)



Пържоли, зеленчуци, риба, накратко казано, сочната храна, приготвена върху каменното незалепващо покритие **STONELINE®**, буквално се топи в устата и възбужда вкусовите ви рецептори с богатия си и пленителен вкус.

Дебелото 4,5 мм дъно е отлична защита от деформации на съда. Лесно се готви, лесно се почиства – всяка домакиня ще оцени всички тези достойни предимства.

Цена: 105 лв

Код: 22 507

Обем: 0,95 л

Тегло: 1,7 кг

9. Тиган (Ø 24 см)



Месото или рибата, можете да запържите „на сух” тиган. А за приготвянето на голямо количество зеленчуци, няма да ви трябва много мазнина. Това ще ви позволи да запазите вкуса и полезните съставки на продуктите и в същото време да се избавите от излишните калории.

Цена: 127 лв

Код: 22 508

Обем: 1,5 л

Тегло: 1,9 кг

Дебелото 4,5 мм дъно е отлична защита от деформации на съда. Лесно се готви, лесно се почиства – всяка домакиня ще оцени всички тези достойни предимства.

10. Тиган (Ø 28 см)



Особено е подходящ, ако имате голямо семейство или ще посрещате гости. Устойчивото и незалепващо каменно покритие ще ви позволи да сготвите бързо, в голямо количество и най-важното вкусна и здравословна храна за всички.

Цена: 133 лв

Код: 22 509

Обем: 2,3 л

Тегло: 2,12 кг

Дебелото 4,5 мм дъно е отлична защита от деформации на съда. Лесно се готви, лесно се почиства – всяка домакиня ще оцени всички тези достойни предимства.

11.Комплект от 2 тигана (Ø 24 и Ø 28 см)



Цена: 240 лв

Код: 22 510

Обем: 1,5 + 2,3 л

Тегло: 3 кг



Тези два тигана завинаги ще заменят онези, които Ви изнервят, защото храната залепва по тях или трудно се мият. Този комплект е идеалният избор, защото в него се приготвя здравословна и вкусна храна, която не залепва за повърхността на тигана и запазва своята сочност и аромат, при това с ниско съдържание на мазнини.

Тиганът с големина Ø 28 см подхожда идеално за пържене на месо или риба, а **вторият тиган с големина Ø 24 см** ще ви послужи идеално да пригответе и гарнитурата в същото време. Пържоли, зеленчуци, риба, накратко казано, сочната храна приготвена върху каменното незалепващо покритие **STONELINE®**, буквално се топи в устата и възбужда вкусовите ви рецептори с богатия си и пленителен вкус.

Дръжките издържат на температура до 180 ° C.

12. Комплект от 3 тигана (Ø 16, Ø 20 и Ø 24 см)



Цена: 265 лв

Код: 22 511

Обем: 0,5 + 0,95 + 1,5 л

Тегло: 2,95 кг



Кое е по-добро от 2 тигана? Най-добре е в домакинството да имате 3 тигана **STONELINE®**.

Един малък **тиган Ø 16 см**, който е напълно подходящ да правите палачинки, омлети, пържени филийки без никаква мазнина, а **другите два тигана Ø 20 и Ø 24 см**, са съвършени за всичко останало, което можете да приготвяте в кухнята – гарнитурни, пържене на месо, риба, зеленчуци. Незалепващото каменно покритие ще ви помогне да направите шедьоври от вашите ястия и при това съвсем здравословно – без добавяне на мазнина или, само по-ваш избор, бихте могли да използвате за овкусяване на храната по съвсем малко количество. С този комплект тигани Вие ще станете личния диетолог на вашето семейство.

Тиганите се нагряват равномерно по цялата им повърхност, а дръжките издържат на температура до 180 ° C.

13. Квадратен тиган със стъклен капак (28 x 28 см)



Цена: 210 лв

Код: 22 512

Обем: 4,2 л

Тегло: 3,9 кг

Този тиган е предназначен за задушаване и пържене на ястия. Неговият обем позволява да се нахрани едно средно семейство. В него може да се пържат зеленчуци, да се задуши яхния или месо. Готвейки с този тиган, не е необходимо да добавяте мазнина и не трябва да имате притеснения, че ще ви загори храната.

Незалепващото каменно покритие **STONELINE®** ви гарантира, че няма да има загорели частици от храната по дъното или стените на тигана. А след като сготвите, ще ви е необходимо малко количество вода и мека гъба, за да бъде вашия съд като чисто нов.

Капакът приляга плътно към повърхността на съда и може да осигури отличен ефект за задушаване на продуктите в собствен сос , а също така да запази приготвената храна топла за по-дълго време.

Към всеки тиган има 2 броя памучни ръкохватки за дръжките.



14. Квадратен тиган със стъклен капак и капачка-дозатор (24 x 24 cm)



Цена: 166 лв

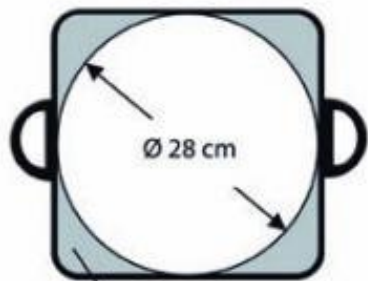
Код: 22 513

Обем: 3,6 л

Тегло: 2,7 кг

Ако за някоя домакиня тигана Ø 28 cm изглежда твърде голям, то има и по-малък вариант Ø 24 cm.

Всички качества, които притежава по-големия тиган, има и този. Подсиленото дъно с дебелина 5,4 mm позволява да се разпределя топлината равномерно върху цялата повърхност на съда, така че вашите продукти в него могат да се сготвят равномерно – както тези поставени в средата, така и тези в края на съда.



30% zusätzliche Warmhalte-Zonen
30% additional area to keep warm
30% zone supplémentaire pour tenir chaude

Специално конструирания вътрешен дизайн на тигана създава възможност за 30 % повече обем, който да поддържа топлината на ястието за по-дълго време.

14. Квадратен тиган със стъклен капак капачка-дозатор (24 x 24 cm)



Другото уникално предимство на този тиган е, че можете, докато готвите да допълвате и подходящи сосове към ястието, благодарение на вградения дозатор в самата капачка.



По този начин можете да пригответе вашето ястие още по-апетитно. От Вас се изисква единствено да добавите лъжичка ром, вино, бира, любим сос, масло или зехтин и тигана-чудо капка по капка ще доовкуси вашата храна.

Всички ние знаем, че сосовете разнообразяват вкуса и асортимента на ястията, обогатяват състава им. Благодарение на незалепващото каменно покритие, вие с лекота можете да почистите тигана и да сте готови за следващото му използване.

Към всеки тиган има 2 броя памучни ръкохватки за дръжките.

15. Тенджера със стъклен капак (Ø 20 см)



Цена: 158 лв

Код: 22 514

Обем: 2,6 л

Тегло: 2,4 кг

Незалепващото каменно **STONELINE®** покритие ще съхрани истинския вкус на продуктите, ще ги предпази от загаряне, дори и без използването на мазнина.

Можете да се насладите на супа, яхния или сос, които са с гарантиран страхотен вкус.

А след това със същата лекота, с която ще ги сготвите, ще почистите тенджерата.

16. Тенджера със стъклен капак (Ø 24 см)



Незалепващото каменно **STONELINE®** покритие ще съхрани истинския вкус на продуктите, ще ги предпази от загаряне, дори и без използването на мазнина.

Цена: 210 лв

Код: 22 515

Обем: 4,5 л

Тегло: 3,1 кг

Когато трябва да пригответе храна за повече хора, тази тенджера е най-подходящата.

А след това със същата лекота, с която ще ги сготвите, ще почистите тенджерата.

17. Комплект кухненски съдове за готвене от 5 части



Цена: 416 лв

Код: 22 516

Съдържа:

**тенджера със стъклен
капак Ø 24 см,**

**тенджера със стъклен
капак Ø 20 см,
тиган Ø 24 см.**

Чудесен подарък за всяка домакиня, която мисли за себе си, а също така и за здравето на цялото семейство. С този комплект тя бързо, лесно и вкусно може да приготви диетична храна.

Незалепващото каменно **STONELINE®** покритие ще съхрани истинския вкус на продуктите, ще ги предпази от загаряне, дори и без използването на мазнина.

И най-важното с комплекта можете да пригответе едновременно 3 ястия – в голямата тенджера супа, в малката гарнитура или сос, а в тигана можете да изпържите бързо месо или риба.

Комплектът съдържа два термоустойчиви стъклени капака, като единият може да се използва, както за тенджерата, така и за тигана. Дръжките при капаците, също както и дръжките на съдовете не се нагряват при готвене.

18. Комплект кухненски съдове за готвене от 8 части



Цена: 600 лв

Код: 22 517

Голям комплект съдове, за гурме любителите и любителите на домашната храна.

Дава възможност за приготвянето на няколко ястия едновременно.

Когато готвите в тенджера или касерола (тенджера с дълга дръжка), яденето се задушава и става особено крехко.

Поради по-голямата плътност и равномерното разпределяне на температурата, необходимата за готвене температура не идва само от дъното, но и от страните на съда.

„Опитайте истинския вкус на продуктите“ – ето това казват тези, които вече използват съдове **STONELINE®**

18. Комплект кухненски съдове за готвене от 8 части



Комплектът съдържа:

тенджера със стъклен капак: Ø 24 см, обем 4,5 литра
тенджера със стъклен капак: Ø 20 см, обем 2,6 литра;
касерола със стъклен капак: Ø 18 см, обем 2,0 литра;
тиган: Ø 24 см, обем 1,5 литра;
тиган: Ø 20 см, обем 0,95 литра.

3-те термоустойчиви (до 180 °C) стъклени капаци могат да бъдат използвани както за тенджерите, така и за тиганите. Всички съдове могат да бъдат използвани върху всички видове котлони, включително и индукционни.

Ако ви се стори прекалено голям този комплект, то можете да го разделите на две части и да зарадвате с един прекрасен подарък много близки за вас хора – нека и те се приобщат към света на здравословната и вкусна храна.

19. Тенджера XXL със стъклен капак



Цена: 250 лв

Код: 22 518

Обем: 7 л

Тегло: 3,7 кг

Независимо дали обожавате да готвите, или го приемате като задължение, вие със сигурност не можете в кухнята, както без по-малка, така и без една по-голяма тенджера, която ще ви помага да приготвяте превъзходни ястия, без значение дали е за ежедневното ви готвене, или за специални случаи.

Гладкото каменно покритие улеснява процеса на готвене, гарантира ви превъзходни вкусови качества, с малко съдържание на мазнини и се почиства идеално.

Тази голяма тенджера е особено подходяща за многочленни семейства, в която може да се приготви голямо количество храна. Това е най-добрият избор за домакините, които се грижат за прехраната на повече хора в дома.

20. Тенджера Beyond със сито-чиния и стъклен капак (Ø 24 см)



Цена: 230 лв

Код: 22 519

Обем: 6,7 л

Тегло: 2,75 кг

Това е една многофункционална тенджера. Тя може да се ползва: за готвене на пара, фритюрник, гевгир, или просто като тиган или тенджера.

Материал: Висококачествена неръждаема стомана.

В тази тенджера чудо можете да си сготвите макарони, пържени картофи, месо, хрупкави хапки, гъби, риба или зеленчуци на пара! При изливане на водата от тенджерата, сито-чинията автоматично се завърта, което означава, че няма никаква опасност да излеете продуктите заедно с водата, а също така няма опасност да се изгорите. Ако е необходимо, металният гевгир предотвратява попадане на продуктите във врящата вода или мазнина, а благодарение на прозрачния капак можете да следите за готовността на продуктите. Също така тенджерата може да се поставя за готвене във фурна при температура до 220 °С. Тенджерата е подходяща за всякакъв вид печки, включително и индукционни.



21. Комплект дъски за рязане с антибактериално покритие – 2 бр



Дъските за рязане са основен атрибут към приготвянето на всяка храна. Без тях трудно ще се справи всяка домакиня. На пазара срещаме различни видове дъски – дървени, пластмасови, от термоустойчиво стъкло...

Цена: 90 лв

Код: 22 520

Параметри:

41x25 см,

36x22 см.

**WORLD
FIRST**

А знаете ли, че според проучвания по дъската за рязане в кухнята има 200 пъти повече бактерии от тези по седалката на тоалетната чиния. Наистина ужасяващ факт.

Нашето предложение към всяка домакиня е да се снабди с **ПЪРВИТЕ В СВЕТА** дъски за рязане с антибактериално покритие.

21. Комплект дъски за рязане с антибактериално покритие – 2 бр



Тези дъски са изработени от хранителна пластмаса със специално патентовано покритие Microstar®, което съдържа сребърни йони и по този начин прави дъските антибактериални.

ВНИМАНИЕ! Не използвайте метални гъби или телчета, а също така и абразивни миещи препарати!

**WORLD
FIRST**

21. Комплект дъски за рязане с антибактериално покритие – 2 бр



Какви са предимствата на антибактериалните дъски?

Първо, върху тях можете да режете и с керамични ножове, запазвайки острието на ножа абсолютно невредимо.

Второ, антибактериалното покритие ги предпазва от образуването на гъбички, плесени и миризми.

Трето, могат да се мият в съдомиялна машина.

Четвърто, тези дъски за рязане имат традиционния цвят на камък и ще бъдат в хармония с останалите съдове и прибори **STONELINE®**.

Пето, не се плъзгат върху плота, където режете продуктите, тъй като идеално прилепва за неговата повърхност.

Шесто, имат форма на лодка и това не позволяват на нарязаните продукти да падат встрани и много удобно можете да изсипете вече нарязаните продукти директно в тенджерата или тигана.

**WORLD
FIRST**

22. Комплект керамични ножове с предпазители Stoneline – 2 бр.



Цена: 135 лв

Код: 22 521

Параметри:

21 см,

28 см.

Какво означава керамични ножове?

„Керамични ножове” – това са ножове от циркониев диоксид ZrO_2 (свръх твърд материал) и керамика. Този съвременен материал се използва вече и в стоматологията; в производството на ювелирни изделия (познатия на всички заместител на брилянта – фианит); в авио и машиностроенето и т.н.

Най-вероятно вече сте чули за уникалните качества на **керамичните ножове**. Действително отзивите на хората, които вече ги ползват са много позитивни.

22. Комплект керамични ножове с предпазители Stoneline – 2 бр.



Технология на производство на керамични ножове **STONELINE®**:

Както се подразбира от начина по който ги наричаме, керамичните ножове са произведени от изключително здрава керамика. По-точно това е керамичен прах, от който с помощта на мощни преси чрез голям натиск се оформят заготовки. Те са много крехки и биха се счупили лесно дори при лек удар. Разбира се, това се променя коренно след изпичането на ножа при температура около 1400 градуса. Резултатът е изключително здрав, но все още тъп нож. Заточването става чрез шлайфане с диамантен диск. Ножовете, произведени по тази технология в последствие не се нуждаят от заточване и остават остри и здрави години наред.

При черните керамични ножове, каквито са нашите ножове **STONELINE®**, устойчивостта на износване е по-висока, от тази на белите и това ги прави по-здрави и предпочитани.

22. Комплект керамични ножове с предпазители Stoneline – 2 бр.



Какви са предимствата на керамичните ножове:

- Винаги остри и изключително здрави – това са най-важните качества за всеки нож;
- Никога не ръждясват за разлика от обикновените метални ножове;
- Не усещате метален вкус в храната;
- Ножовете са леки и удобни за работа;
- Измиват се лесно.

Химическа неутралност. При продуктите, които режете с керамичните ножове не произтича никаква химическа реакция, не се окисляват, т.е. съхраняват всички полезни свойства. Сплавта е устойчива на корозия.

23. Кухненски аксесоари от 3 предмета – черпак, шпатула, бъркалка



Цена: 35 лв

Код: 22 522

Този набор от кухненски аксесоари (черпак, лопатка и бъркалка) **STONELINE®** са перфектно допълнение към Вашите съдове.

Ние горещо Ви препоръчваме да използвате тези кухненски аксесоари при готвене със съдовете **STONELINE®**, тъй като те няма да повредят/надраскат повърхността на Вашия съд. Тези аксесоари са лесни за използване, имат удобни ергономични дръжки, които не се плъзгат в ръцете. Голямо удоволствие е да ползваш тези кухненски аксесоари!

Материал: Кухненските аксесоари са изработени от висококачествена хранителна пластмаса.

Приложение: Кухненските аксесоари са предназначени за готвене на храни (супи, месо, кюфтета, спагети, салата, десерти и т.н.).

24. Ренде с антибактериално покритие



Цена: 120 лв

Код: 22 523

**WORLD
FIRST**

Рендето е кухненски аксесоар, без който домакинята не може. Ежедневното приготвяне дори и на най-обикновени ястия като салати, пържени картофи, супи, яхнии, зеле - на пръв поглед изглежда просто, но самия процес на приготвяне (рязане) отнема много време.

Нашето ренде ще сведе този Ваш труд до минимум! Зеленчуци, плодове, дори и нетвърди сирена ще можете да нарежете с лекота на различни по размер ивички, резени с различна дебелина. Различните приставки ще Ви позволят да направите всичко това.

24. Ренде с антибактериално покритие



АНТИБАКТЕРИАЛНОТО ПОКРИТИЕ на приставките и плотодържателя отново е Microstar® и съдържа сребърни йони. По този начин предотвратява развитието на микроби върху повърхността както на кухненския уред, така и на вече нарязаните продукти – плодове или зеленчуци.

Комплектът включва:

- а) ренде;
- б) държач за плода;
- в) кутия за настърганите продукти;

г) Приставки:

- Защитен блок;
- Приставка за нарязване с дебелина от 1,5 мм;
- Приставка за нарязване с дебелина от 2,5 мм;
- Приставка за нарязване с дебелина от 3,5 мм;
- Приставка за рязане на тънки ленти с дебелина 3.5 мм;
- Приставка за рязане на тънки ленти с дебелина 7,0 мм;

**WORLD
FIRST**

Всички ножове са изработени от висококачествена неръждаема стомана.

24. Ренде с антибактериално покритие



**WORLD
FIRST**

25. Мелачка за чесън



Белене и рязане на чесън без досадна миризма по пръстите на ръцете!

Материал: пластмаса, неръждаема стомана, силикон

Цена: 30 лв

Код: 22 524



Митове и легенди за съдовете **STONELINE®**, събрани от целия свят:

- Разводите и скандалите в семействата, използващи **STONELINE®** са с 80% по-малко от тези, които използват други съдове.
- Мъжете обожават не само приготвената в съдовете **STONELINE®** храна, но и жената, която я приготвя – гладни са и за двете!
- В семействата, които готвят със съдовете **STONELINE®**, мъжете готвят и мият съдове с до 80% по-често.
- Самотните мъже и жени, които готвят със съдовете **STONELINE®**, си намират половинка 10 пъти по-бързо, в сравнение с неизползващите тези съдове.
- Използващите съдовете **STONELINE®**, отслабват бързо, лесно и здравословно с до 4 кг месечно.
- Използващите съдовете **STONELINE®**, са по-здрави, по-енергични и по-дълго време млади.
- Използващите съдовете **STONELINE®** спестяват пари за екзотични ваканции....

... TO BE CONTINUED





представя

нова генерация съдове с каменно покритие -

WORLD
FIRST

STONELINE[®]

25 years
LIFE

Здраве и любов за цял живот!

