

PROFESSIONAL



PREMIUM LINIJA

aluminijumskog posuđa sa troslojnim
PTFE Platinum Plus premazom
za profesionalnu upotrebu



metalac
POSUĐE



O METALAC POSUĐU

- PROIZVODNJA POSUĐA je kor biznis kompanije Metalac koja ima 14 preduzeća.
- Preduzeće Metalac-posuđe jedan je od vodećih proizvođača posuđa u Evropi. Ima skoro 60 godina tradicije i oko 1000 zaposlenih.
- Pod istim krovom proizvodi emajlirano posuđe od 1959. godine; non-stick posuđe od 1994 i inox posuđe od 1999. godine .
- Poseduje standarde ISO 9001, ISO 14001, BSCI
- Oko 70 odsto proizvodnje posuđa odlazi kupcima u 25 zemalja širom sveta, najviše u Rusiju, Španiju, Englesku, Francusku, Nemačku, Italiju, SAD, Finsku... kao i zemlje Ex Yu.
- Na domaćem tržištu Metalac je absolutni lider.
- Metalac Posuđe u svojoj gumi ima više od 4.000 različitih aktivnih artikala.
- Preduzeće je osposobljeno da zadovolji najrazličitije potrebe kupaca, kao i da kreira autentične linije po kojima tržište prepoznaće ovaj brend.
- Svi procesi su pod kontrolom unutar preduzeća: dizajn, proizvodnja dekor-nalepnica, bakelitnih ručica i ambalaže.
- Preduzeće ima sopstveni vozni park.
- Brend Metalac posuđe je dobitnik prestižnih priznanja.





O N O N - S T I C K P O S U Đ U

Metalac proizvodi non-stick posuđe na čeličnom limu i na aluminijumu od 1994. godine

Aluminijum kao dobar provodnik, u kombinaciji sa non-stick materijalom koji sprečava lepljenje i zagorevanje, omogućuje brzu jednostavnu i ekonomičnu pripremu hrane.

Najvažnija prednost je nelepljivost zahvaljujući unutrašnjim premazima: ogranskog porekla PTFE, organsko-neorganski keramički premaz, kao i PTFE sa efektom granita.

Izrađeno u skladu sa svim svetskim standardima i besprekorno u pogledu zdravstvene ispravnosti i kontakta sa hranom.

Namenjeno brzoj, lakoj i zabavnoj pripremi hrane, sa minimalnim utroškom masnoće. Pogodno za sve načine pripremanja, a posebno prženje i pečenje.



PROFESSIONAL



Professional je premium linija non-stick aluminijumskog posuđa debline 3,2 mm sa troslojnim PTFE Platinum Plus premazom unutra i matiranom aluminijumskom površinom spolja. Razvijena je u cilju praćenja svetskih trendova u non-stick posuđu, ali i usled sve veće potrebe za aluminijumskim profesionalnim posuđem u kuhijnama restorana i hotela. Namenjena je profesionalcima i svima koji žele vrhunske rezultate u pripremi hrane.

PREDNOSTI ALUMINIJUMSKOG POSUĐA ZA PROFESIONALNU UPOTREBU

- Brza, jednostavna i ekonomična priprema hrane
- Ojačan troslojni PTFE premaz za profesionalnu upotrebu, koji ima vrhunske osobine nelepljivosti uz dug vek trajanja
- Ne sadrži PFOA
- Zdraviji obroci usled korišćenja minimalnih količina masnoće i pripreme na umerenim temperaturama
- Temperaturna otpornost (do 260°C)
- Može se koristiti na svim izvorima topote, osim indukcije
- Izrađeno u skladu sa svim domaćim i svetskim standardima
- Ergonomski oblikovana inox ručica za lako i bezbedno rukovanje i specijalno je prilagođena za upotrebu u profesionalnim kuhinjama
- Otpornost na abraziju i grebanje

excellent
NON-STICK
properties



TEHNIČKE KARAKTERISITKE

- **Materijal:** aluminijum debljine 3,2 mm, osim za kaserolu 16cm 2,7 mm.
- **Unutrašnji PTFE premaz:** Platinum Plus proizvođača CHEMOURS
- **Ručice:** inox
- **Oprema:** žaket sa uputstvom za upotrebu. Bar kod nalepnica pojedinačnog artikla nalazi se na donjem delu spoljašnje strane žaketa
- **Transportno pakovanje** za sve artikle: 4 komada
- **Pakovanje artikala** na paletu visine do 180 cm.

PREPORUKE

Koristite drveni ili plastični pribor za mešanje i nemojte seći hranu direktno u posudi. Posle upotrebe posudu operite sunđerom u toploj vodi sa blagim rastvorom deterdženta. U slučaju da dođe do zagorevanja hrane, u posudu sipajte toplu vodu, pustite da malo odstoji i zatim sunđerom otklonite ostatke hrane bez korišćenja čelične žice i abrazivnih sredstava.



KASEROLA
24 cm / 3.6 l



KASEROLA
16 cm / 1.3



KASEROLA
20 cm / 2,3 l



TIGANJ
28 cm / 3.0 l



TIGANJ
24 cm / 2.0 l



PROFESSIONAL



TIGANJ
32 cm / 4.6 l



PLITKA ŠERPA
20 cm / 2.3 l



WOK
28 cm / 3.6 l



Metalac posuđe
u korak sa tržišnim trendovima...

januar 2017