

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://pintinox.nt-rt.ru> || pxo@nt-rt.ru

Серии 3.0 » Кастрюли и сковороды



Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

Серия итальянского производства из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью.

Варианты продукта для 3.0 » Глубокая кастрюля из триметалла

Ø 20 см 37600520

Ø 24 см 37600524

Ø 28 см 37600528

Произведенная в Италии серия из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью, состоящая из внутренней варочной

поверхности из нержавеющей стали Aisi 304 18/10, внутренней сердцевины теплоотражателя из алюминия и магнитной внешней части из нержавеющей стали 18/0. Подходит для всех источников нагрева, включая индукционные плиты.

Детали и стиль

Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

3.0 является частью коллекции Penti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Инструкции по использованию и уходу Кастрюли и сковороды серии 3.0 можно мыть в посудомоечной машине.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая продуктов на основе хлора и отбеливающих средств. Осторожно удалите остатки соли, лимона, уксуса и томатного соуса, не используйте абразивные тряпки для мытья посуды или металлические мочалки.

Упаковка

Изделия серии 3.0 поставляются в элегантной литографированной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

3.0 серия

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Кастрюли Сковороды

с антипригарным покрытием

Крышки

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли 16 см

Сковороды 20-24-28 см

Крышки 16-20-24-28 см

Техническая спецификация

Материалы

Триметалло

Финитура

Люсида

Коттура

Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno

Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno - Forno

Induzione - Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno

Induzione - Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno - Forno

3.0 » КАСТРЮЛЯ ГЛУБОКАЯ ИЗ ТРИМЕТАЛЛА С КРЫШКОЙ



Технологическое совершенство, стиль и дизайн.
Серия итальянского производства из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью.

Варианты продукта для 3.0 » Кастрюля глубокая из триметалла с крышкой

Ø 20 см 37602120

Ø 24 см 37602124

Ø 28 см 37602128

Произведенная в Италии серия из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью, состоящая из внутренней варочной поверхности из нержавеющей стали Aisi 304 18/10, внутренней сердцевины

теплорассеивателя из алюминия и магнитной внешней части из нержавеющей стали 18/0. Подходит для всех источников нагрева, включая индукционные плиты.

Детали и стиль

Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

3.0 является частью коллекции Penti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Инструкции по использованию и уходу

Кастрюли и сковороды серии 3.0 можно мыть в посудомоечной машине.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая продуктов на основе хлора и отбеливающих средств. Осторожно удалите остатки соли, лимона, уксуса и томатного соуса, не используйте абразивные тряпки для мытья посуды или металлические мочалки.

Упаковка

Изделия серии 3.0 поставляются в элегантной литографированной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

3.0 серия

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Кастрюли Сковороды

с антипригарным покрытием

Крышки

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли 16 см

Сковороды 20-24-28 см

Крышки 16-20-24-28 см

Техническая спецификация

Материалы

Триметалло

Финитура

Люсида

Коттура

Gas - Vetroceraмica - Elettrico - Alogeno

Gas - Vetroceraмica - Elettrico - Alogeno - Forno

Induzione - Gas - Vetroceraмica - Elettrico - Alogeno

Induzione - Gas - Vetroceraмica - Elettrico - Alogeno - Forno

3.0 » Сковорода для стеклокерамики из триметалла с внутренним антипригарным покрытием



Технологическое совершенство, стиль и дизайн.
Серия итальянского производства из триметалла, инновационного
многослойного материала с высокой теплопроводностью.

Внутреннее антипригарное покрытие Whitford Eclipse HB является профессиональным и подходит для интенсивного использования.

Варианты продукта для 3.0 » Сковорода из триметалла с внутренним антипригарным покрытием

Ø 20 см 37613B20

Ø 24 см 37613B24

Ø 28 см 37613B28

Произведенная в Италии серия из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью, состоящая из внутренней варочной поверхности из нержавеющей стали Aisi 304 18/10, внутренней сердцевины теплоотражателя из алюминия и магнитной внешней части из нержавеющей стали 18/0. Подходит для всех источников нагрева, включая индукционные плиты.

Внутреннее антипригарное покрытие является профессиональным и подходит для интенсивного использования.

Детали и стиль

Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

3.0 является частью коллекции Penti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Инструкции по использованию и уходу Кастрюли и сковороды серии 3.0 можно мыть в посудомоечной машине.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая продуктов на основе хлора и отбеливающих средств. Осторожно удалите остатки соли, лимона, уксуса и томатного соуса, не используйте абразивные тряпки для мытья посуды или металлические мочалки.

Упаковка

Изделия серии 3.0 поставляются в элегантной литографированной коробке с торговой маркой Penti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

3.0 серия

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Кастрюли Сковороды

с антипригарным покрытием

Крышки

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли 16 см

Сковороды 20-24-28 см

Крышки 16-20-24-28 см

Техническая спецификация

Материалы

Триметалло

Финитура

Люсида

Коттура

Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno

Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno - Forno

Induzione - Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno

Induzione - Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno - Forno

Антиадеренте

3 starti - testato на 80000 циклов

3.0 » Низкая кастрюля для стеклокерамики из триметалла



Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

Серия итальянского производства из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью.

Варианты продукта для 3.0 » Низкая кастрюля из триметалла

Ø 20 см 375600920

Ø 24 см 37600924

Ø 28 см 37600928

Произведенная в Италии серия из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью, состоящая из внутренней варочной поверхности из нержавеющей стали Aisi 304 18/10, внутренней сердцевины теплоотражателя из алюминия и магнитной внешней части из нержавеющей

стали 18/0. Подходит для всех источников нагрева, включая индукционные плиты.

Внутреннее антипригарное покрытие является профессиональным и подходит для интенсивного использования.

Детали и стиль

Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

3.0 является частью коллекции Penti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Инструкции по использованию и уходу Кастрюли и сковороды серии 3.0 можно мыть в посудомоечной машине.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая продуктов на основе хлора и отбеливающих средств. Осторожно удалите остатки соли, лимона, уксуса и томатного соуса, не используйте абразивные тряпки для мытья посуды или металлические мочалки.

Упаковка

Изделия серии 3.0 поставляются в элегантной литографированной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

3.0 серия

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Кастрюли Сковороды

с антипригарным покрытием

Крышки

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли 16 см

Сковороды 20-24-28 см

Крышки 16-20-24-28 см

Reference 375600920

Data sheet

Materiali

Trimetallo

Finitura

Lucida

Cottura

Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno

Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno - Forno

Induzione - Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno

Induzione - Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno - Forno

3.0 » Низкая кастрюля для стеклокерамики из триметалла с крышкой



Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

Серия итальянского производства из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью.

Варианты продукта для 3.0 » Низкая кастрюля из триметалла с крышкой

Ø 20 см 37602720

Ø 24 см 37602724

Ø 28 см 37602728

Произведенная в Италии серия из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью, состоящая из внутренней варочной поверхности из нержавеющей стали Aisi 304 18/10, внутренней сердцевины теплоотражателя из алюминия и магнитной внешней части из нержавеющей стали 18/0. Подходит для всех источников нагрева, включая индукционные

плиты.

Внутреннее антипригарное покрытие является профессиональным и подходит для интенсивного использования.

Детали и стиль

Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

3.0 является частью коллекции Penti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Инструкции по использованию и уходу Кастрюли и сковороды серии 3.0

можно мыть в посудомоечной машине.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая продуктов на основе хлора и отбеливающих средств. Осторожно удалите остатки соли, лимона, уксуса и томатного соуса, не используйте абразивные тряпки для мытья посуды или металлические мочалки.

Упаковка

Изделия серии 3.0 поставляются в элегантной литографированной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

3.0 серия

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Кастрюли Сковороды

с антипригарным покрытием

Крышки

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли 16 см

Сковороды 20-24-28 см

Крышки 16-20-24-28 см

Reference 37602720

Data sheet

Materiali

Trimetallo

Finitura

Lucida

Cottura

Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno

Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno - Forno

Induzione - Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno

Induzione - Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno - Forno

Кастрюля для стеклокерамики из триметалла с ручкой



Технологическое совершенство, стиль и дизайн.
Серия итальянского производства из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью.

Варианты продукта для 3.0 » Кастрюля из триметалла

Ø 16 см 37600616

Ø 20 см 37600620

Произведенная в Италии серия из триметалла, инновационного многослойного материала с высокой теплопроводностью, состоящая из внутренней варочной поверхности из нержавеющей стали Aisi 304 18/10, внутренней сердцевины теплоотражателя из алюминия и магнитной внешней части из нержавеющей стали 18/0. Подходит для всех источников нагрева, включая индукционные плиты.

Детали и стиль

Технологическое совершенство, стиль и дизайн.

3.0 является частью коллекции Penti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Инструкции по использованию и уходу Кастрюли и сковороды серии 3.0 можно мыть в посудомоечной машине.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая продуктов на основе хлора и отбеливающих средств. Осторожно удалите остатки соли, лимона, уксуса и

томатного соуса, не используйте абразивные тряпки для мытья посуды или металлические мочалки.

Упаковка

Изделия серии 3.0 поставляются в элегантной литографированной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

3.0 серия

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Кастрюли Сковороды

с антипригарным покрытием

Крышки

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли 16 см

Сковороды 20-24-28 см

Крышки 16-20-24-28 см

Reference 37600616

Data sheet

Materiali

Trimetallo

Finitura

Lucida

Cottura

Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno

Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno - Forno

Induzione - Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno

Induzione - Gas - Vetrocera mica - Elettrico - Alogeno - Forno

ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИИ



3.0 » Кастрюля глубокая из триметалла

Technological excellence, style and design. A made-in-Italy series made of trimetal, an innovative multilayered material of high thermal

Technological excellence, style and design.

A made-in-Italy series made of trimetal, an innovative multilayered material of high thermal conductivity.

Product options for 3.0 » Trimetal deep casserole

Ø 20 cm 37600520

Ø 24 cm 37600524

Ø 28 cm 37600528

Data sheet

Materiali

Trimetallo

Finitura

Lucida

Cottura

Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno

Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno - Forno

Induzione - Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno

Induzione - Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno - Forno



3.0 » Кастрюля глубокая из триметалла с крышкой

Technological excellence, style and design. A made-in-Italy series made of trimetal, an innovative multilayered material of high thermal



3.0 » Сковорода из триметалла с внутренним антипригарным покрытием

Technological excellence, style and design. A made-in-Italy series made of trimetal, an innovative multilayered material of high thermal..



3.0 » Низкая кастрюля из триметалла

Technological excellence, style and design. A made-in-Italy series made of trimetal, an innovative multilayered material of high thermal...



3.0 » Низкая кастрюля из триметалла с крышкой

Technological excellence, style and design. A made-in-Italy series made of trimetal, an innovative multilayered material of high thermal...



3.0 » Кастрюля из триметалла

Technological excellence, style and design. A made-in-Italy series made of trimetal, an innovative multilayered material of high thermal...

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922) 49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
 Иваново (4932)77-34-06
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Саранск (8342)22-96-24
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Сургут (3462)77-98-35
 Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
 Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31