

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
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

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

Серии Century » Кастрюли и сковородки



Сделанная в Италии серия CENTURY сочетает в себе передовые материалы с многовековыми методами ручной работы: черты триметалла в сочетании с элегантной отделкой, напоминающей кузницы начала 20-го века.

Уникальные продукты, которые со временем приобретают новые оттенки.

Варианты изделий для Century » Кастрюля глубокая из триметалла

Ø 20 см 37500520

Ø 24 см 37500524

Ø 28 см 37500528

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.

Внешняя отделка ручной работы и внутренняя отделка сатинированием.

Century является частью коллекции Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Повторное использование может привести к изменению цвета, характерному для его отделки. Эти оттенки делают продукты линии Century уникальными, не изменяя их технических свойств.

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.

Повторное использование может привести к изменению цвета, характерному для его отделки. Эти оттенки делают продукты линии Century уникальными, не изменяя их технических свойств.

Упаковка

Изделия серии Century поставляются в лакированной деревянной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

Серия 3.0

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Сотейники

Крышки, совместимые с серией 3.0

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли Крышки 16-20 см

(серия 3.0) 16-20-24-28 см

Reference 37500520

Data sheet

Materiali

Trimetallo

Finitura

Century

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

Century » КАСТРЮЛЯ ИЗ ТРИМЕТАЛЛА С КРЫШКОЙ



Сделанная в Италии серия CENTURY сочетает в себе передовые материалы с многовековыми методами ручной работы: черты триметалла в сочетании с элегантной отделкой, напоминающей кузницы начала 20-го века.

Уникальные продукты, которые со временем приобретают новые оттенки.

Варианты изделий для Century » Кастрюля глубокая из триметалла с крышкой

Ø 24 см 37502124

Ø 28 см 37502128

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.

Внешняя отделка ручной работы и внутренняя отделка сатинированием.?

Century является частью коллекции Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Повторное использование может привести к изменению цвета, характерному для его отделки. Эти оттенки делают продукты линии Century уникальными, не изменяя их технических свойств.

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.

Повторное использование может привести к изменению цвета, характерному для его отделки. Эти оттенки делают продукты линии Century уникальными, не изменяя их технических свойств.

Упаковка

Изделия серии Century поставляются в лакированной деревянной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

Серия 3.0

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Сотейники

Крышки, совместимые с серией 3.0

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли Крышки 16-20 см

(серия 3.0) 16-20-24-28 см

Data sheet

Materiali

Trimetallo

Finitura

Century

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

Century » НИЗКАЯ КАСТРЮЛЯ ИЗ ТРИМЕТАЛЛА



Сделанная в Италии серия CENTURY сочетает в себе передовые материалы с многовековыми методами ручной работы: черты триметалла в сочетании с элегантной отделкой, напоминающей кузницы начала 20-го века.

Уникальные продукты, которые со временем приобретают новые оттенки.

Варианты продукта для Century » Низкая кастрюля из триметалла

Ø 28 см 37500928

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.

Внешняя отделка ручной работы и внутренняя отделка сатинированием.

Century является частью коллекции Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Повторное использование может привести к изменению цвета, характерному для его отделки. Эти оттенки делают продукты линии Century уникальными, не изменяя их технических свойств.

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.

Повторное использование может привести к изменению цвета, характерному для его отделки. Эти оттенки делают продукты линии Century уникальными, не изменяя их технических свойств.

Упаковка

Изделия серии Century поставляются в лакированной деревянной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

Серия 3.0

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Сотейники

Крышки, совместимые с серией 3.0

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли Крышки 16-20 см

(серия 3.0) 16-20-24-28 см

Data sheet

Materiali

Trimetallo

Finitura

Century

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

Century » Низкая кастрюля из триметалла с крышкой



Сделанная в Италии серия CENTURY сочетает в себе передовые материалы с многовековыми методами ручной работы: черты триметалла в сочетании с элегантной отделкой, напоминающей кузницы начала 20-го века. Уникальные продукты, которые со временем приобретают новые оттенки.

Варианты продукта для Century » Низкая кастрюля из триметалла с крышкой

Ø 20 см 37502720

Ø 24 см 37502724

Ø 28 см 37502728

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.

Внешняя отделка ручной работы и внутренняя отделка сатинированием.?

Century является частью коллекции Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox, в которой качество, исследования и инновации объединяются для создания уникальных и образцовых продуктов.

Повторное использование может привести к изменению цвета, характерному для его отделки. Эти оттенки делают продукты линии Century уникальными, не изменяя их технических свойств.

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.

Повторное использование может привести к изменению цвета, характерному для его отделки. Эти оттенки делают продукты линии Century уникальными, не изменяя их технических свойств.

Упаковка

Изделия серии Century поставляются в лакированной деревянной коробке с торговой маркой Pinti1929, самой престижной линейки Pinti Inox.

Серия 3.0

Глубокие кастрюли

Глубокие кастрюли с крышкой

Низкие

кастрюли Низкие кастрюли с крышкой

Сотейники

Крышки, совместимые с серией 3.0

Доступные размеры

Глубокие кастрюли 20-24-28 см

Низкие кастрюли 20-24-28 см

Кастрюли Крышки 16-20 см

(серия 3.0) 16-20-24-28 см

Data sheet**Materiali**

Trimetallo

Finitura

Century

Cottura

Gas - Vetroceraмica - Elettrico - Alogeno

Gas - Vetroceraмica - Elettrico - Alogeno - Forno

Induzione - Gas - Vetroceraмica - Elettrico - Alogeno

Induzione - Gas - Vetroceraмica - Elettrico - Alogeno - Forno

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
Тольяти (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

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