

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
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

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

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

СКОВОРОДКИ СЕРИИ SUSHI



В этой серии сковород эlegantность восточного стиля сочетается с итальянским дизайном. Изготовлен из кованого алюминия толщиной 3,5 мм, окрашен в черный цвет снаружи и окрашен в цвет FULL INDUCTION снизу. Ручка из нержавеющей стали с ручками из бакелита с имитацией дерева.

- Ручка из нержавеющей стали
- Ручка доступна в трех цветах
- Бакелитовые ручки с имитацией дерева
- ПОЛНАЯ ИНДУКЦИЯ стальное дно
- прессованный алюминий толщиной 3,5 см
- Трехслойный антипригарный 15 000-20 000 циклов
- Семейное чувство Суши столовые приборы



Суши » Сковороды из кованого алюминия с ручкой из черного дерева

Сковороды для суши — это идеальное сочетание элегантности итальянского дизайна и восточного стиля, идеально сочетающееся с линейкой столовых приборов для суши. Доступны ручки с имитацией дерева в трех вариантах отделки: красное дерево, черное дерево и тик. Они легко адаптируются к любому типу декора.

Варианты продуктов для суши » Сковороды из кованого алюминия с ручкой из черного дерева

Ø 20 см

Ø 24 см

Ø 26 см

Ø 28 см

Data sheet

Materiali

Alluminio
Stainless Steel

Colore Manico
ebony

Cottura

Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno
Induzione - Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno
Induzione - Gas - Vetroceramica - Elettrico - Alogeno - Forno



Суши » Сковороды из кованого алюминия с ручкой из красного дерева

Сковороды для суши — это идеальное сочетание элегантности итальянского дизайна и восточного стиля, идеально сочетающееся с линейкой столовых приборов для суши. Доступны ручки с имитацией дерева в трех вариантах отделки: красное дерево, черное дерево и тик. Они легко адаптируются к любому типу декора.

Варианты продуктов для суши »Сковороды из кованого алюминия с ручкой из красного дерева

Ø 20 см 359B2520

Ø 24 см 359B2524

Ø 26 см 359B2526

Ø 28 см 359B2528



Суши » Сковороды из кованого алюминия с тиковой ручкой

Описание:

Сковороды этой коллекции, изготовленные из кованого алюминия толщиной 3,5 мм, имеют внутреннее антипригарное покрытие и гладкую черную внешнюю окраску. Полностью окрашенное в черный цвет дно FULL INDUCTION позволяет использовать посуду на индукционных плитах. Ручка из нержавеющей стали с мягкими на ощупь бакелитовыми накладками с эффектом дерева обеспечивает надежный и удобный хват.

Детали и стиль:

благодаря изысканной форме и дизайну эти сковороды идеально подходят для приготовления разнообразных блюд, как восточных, так и западных. Кроме того, сковороды для суши идеально сочетаются со столовыми приборами для суши, создавая гармоничный и функциональный набор. Сковороды для суши подходят не только для приготовления пищи, но и для подачи блюд прямо на стол. В сочетании со столовыми приборами для суши они создают идеальную гармонию между кухней и сервировкой стола.

Благодаря своим экзотическим и элегантным линиям сковороды для суши являются синонимом качества, долговечности и дизайна. Они также идеально подходят для тех, кто ищет максимальную функциональность.

Использование и уход:

Сковороды из коллекции Sushi можно мыть в посудомоечной машине.

Однако для сохранения их технических и эстетических свойств рекомендуется

ручная стирка.

Стирайте подходящим моющим средством, избегая хлорсодержащих и отбеливающих средств.

Тщательно удалите остатки соли, лимона, уксуса, томатных соусов и избегайте использования абразивных тканей или металлических мочалок.

Упаковка:

Сковороды для суши поставляются в элегантной литографированной картонной упаковке с маркой Pinti1929.

Доступные размеры:

кастрюли 20-24-26-28 см.

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