



# КОЛЛЕКЦИЯ ТАНДЕМ





Коллекция кастрюль Тандем – это гармоничный дуэт двух поверхностей: матовой и глянцевой.

С этим стильным и функциональным решением уход за кастрюлей станет проще, ведь следы от прикосновений становятся менее заметными.



Кастрюли выполнены из стали марки 18/10 (AISI 304) – стали, максимально устойчивой к коррозии, деформации и резким перепадам температуры. Благодаря этому кастрюли надолго сохраняют свой глянец и блеск, подобный зеркальному.

# ОСОБЕННОСТИ



ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ



Специальный слив  
позволяет легко удалить  
лишнюю жидкость



Крышка из жаропрочного стекла  
с пароотводом для идеального  
результата при приготовлении



Четырехслойное теплораспределительное  
дно толщиной 3,5 мм – быстро нагревается,  
оптимально распределяет и сохраняет тепло



Высококачественная нержавеющая сталь  
18/10 (AISI 304) - максимально прочная,  
устойчивая к коррозии и деформации



Тандем двух покрытий – матового  
и глянцевого – минимизирует  
появление отпечатков пальцев



Можно мыть  
в посудомоечной машине

# КОЛЛЕКЦИЯ **ТАНДЕМ**

Кастрюля  
4,5 л, 22 см,



арт. 77268

Кастрюля  
3,4 л, 20 см,



арт. 77269

Кастрюля  
2,5 л, 18 см,

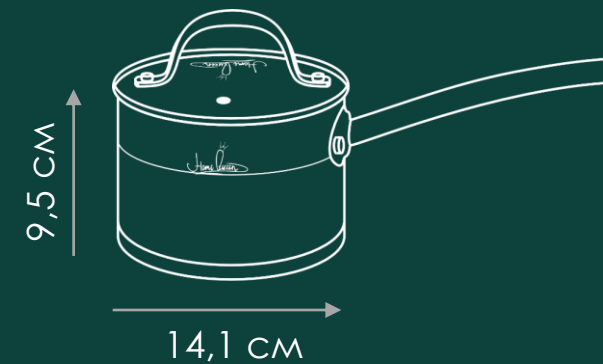
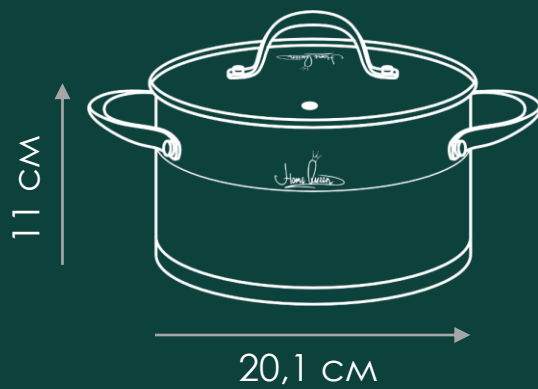
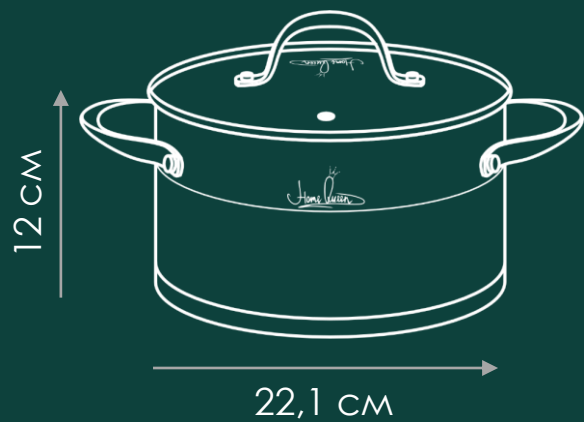


арт. 77270

Ковш  
1,4 л, 14 см,



арт. 77271



# УПАКОВКА

К ручке каждой кастрюли или ковшу прикреплен хэнтаг с информацией о сроке гарантии и преимуществах нержавеющей стали 18/10



Кастрюли поставляются в индивидуальной коробке из матового 3-х слойного гофрокартона, на которую вынесены основные преимущества коллекции



Транспортный короб: 6 шт  
Минимальная отгрузка: 1 шт

# УХОД



## Рекомендации по уходу:

1. Перед первым применением вымойте посуду с мягким моющим средством.
2. Не используйте абразивные моющие средства, щелочные, едкие и кислотосодержащие средства, а также жесткие щетки для мытья.
3. Избегайте перепадов температуры. Не допускайте нагрева пустой посуды.
4. При приготовлении на газу следите, чтобы пламя не выходило за пределы дна.
5. Посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине.
6. Хранить посуду необходимо в сухом, чистом виде, не оставлять в воде и других жидкостях.
7. Появление радужных пятен может быть обусловлено перепадом температур или перегревом посуды. Такие пятна можно удалить раствором столового уксуса или лимонным соком. Серые пятна могут появиться на поверхности под воздействием жесткой воды и легко удаляются моющим средством. Темные точки могут появиться на поверхности посуды при добавлении соли и специй в холодную воду. Их можно удалить 9% раствором уксуса и горячей воды в пропорции 1:5. Все эти пятна не изменяют функциональных свойств посуды и не являются браком.
8. Механические повреждения в процессе эксплуатации (царапины, потертости, сколы и т.д.) не являются браком.
9. Во время приготовления пищи используйте специальные прихватки для защиты рук.

Стать шефом  
на своей кухне

Посуда для приготовления от Home Queen, созданная благодаря тандему качества и трендового дизайна, поможет создать настоящие кулинарные шедевры, удивляя близких и друзей.



Творите и удивляйте  
вместе с

Home Queen