

maximus *plus*
premijsno masivno emajlirano posuđe premium heavy enamel cookware

ELEGANTNO
KVALITETNO
DUGOTRAJNO

Šta je tačno emajl i zašto je emajlirano posuđe najzdraviji izbor?

Emajl je u suštini obojena staklena masa koja se u jednom ili dva sloja nanosi na metalnu površinu i stapa se sa njom na temperaturi preko 800°C.

- Emajl je kao i staklo inertan i nereaktivan materijal zbog čega se smatra najsuperiornijim za kontakt sa hranom.
- Ne sadrži i ne otpušta štetne materije i ne izaziva alergijske reakcije.
- Pored toga, emajlna zaštita je glatka i neporozna površina koja onemogućava nastajanje i zadržavanje bakterija, i ima dobru otpornost na kiselinu iz hrane.
- Lako se čisti i održava, a uz pravilnu upotrebu je i dugovečno.





maximus
plus

Linija masivnog emajliranog posuđa, nastala kao spoj tradicije i savremenih potreba moderne kuhinje.

Zdravo kuvanje

- Ne izaziva alergijske reakcije
- Ne menja ukus i miris jela
- Ne reaguje sa hranom

Pogodno je za:

- Pripremu zdrave hrane
- Kuvanje za decu

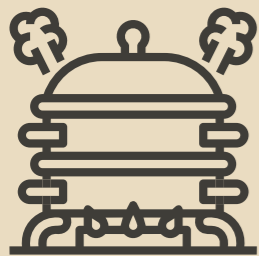


Višenamenska upotreba u kuhinji

Maximus Plus je idealan za:

- Kuvanje
- Dinstanje
- Prženje
- Pečenje
- Pripremu jela na pari

Posebna prednost:



Dve posude istog prečnika mogu se koristiti za kuvanje na pari – čime se dodatno povećava funkcionalnost proizvoda.



Univerzalna priprema

Maximus Plus je pogodan za sva grejna tela, uključujući:

- Indukcionu ploču
- Staklo keramičke ploče
- Plin
- Može se koristiti u rerni (ukoliko su metalne ručice)
- Može se prati u mašini za sudove (preporučujemo ručno pranje posuđa)



Estetika i serviranje

- Elegantno i dekorativno
- Podseća na liveno posuđe
- Idealno i za serviranje pripremljenih jela

Na taj način postaje deo trpeze, a ne samo kuhinjski alat.



Vrednost za kupca

- Masivno, atraktivno i dugotrajno posuđe
- Za svakodnevnu upotrebu u domaćinstvu
- Zadovoljava visoke kriterijume tradicionalnih domaćica, ali i mladih i modernih kupaca



Saveti za upotrebu

Za maksimalan vek trajanja i bezbednu upotrebu:

- Pre prve upotrebe posuđe oprati toplom vodom i deterdžentom
- Uskladiti veličinu grejne površine sa dnom posude
- Nikada ne zagrevati praznu posudu
- Posuda sa plastičnom ručicom (kaserola) ne može se koristiti u rerni
- Prilikom pripreme na indukciji, posudu ne ostavljajte bez nadzora





maximus

plus

nije samo posude.

Pouzdan partner
u kuhinji koji garantuje
vrhunske rezultate.

Inspirisano
tradicijom.

Osmišljeno
za savremeni dom.

Posuđe
stvoreno da traje.



Asortiman

Duboka šerpa 16cm



Ident: 392095

Bar kod: 8600034234697

Duboka šerpa 16 cm sa poklopcem 1,6 l

Transportno pakovanje: 4 komada

Duboka šerpa 20cm



Ident: 392096

Bar kod: 8600034234710

Duboka šerpa 20 cm sa poklopcem; 3,0 l

Transportno pakovanje: 4 komada

Duboka šerpa 24cm



Ident: 392097

Bar kod: 8600034234734

Duboka šerpa 24 cm sa poklopcem; 5,4 l

Transportno pakovanje: 4 komada

Tava 24cm



Ident: 392098

Bar kod: 8600034234758

Tava 24 cm sa poklopcem; 3,9 l

Transportno pakovanje: 4 komada

Kaserola 16cm



Ident: 392099

Bar kod: 8600034234772

Kaserola 16 cm sa poklopcem; 1,6 l

Transportno pakovanje: 4 komada



Uz svaki proizvod koji ima svoju
luksuznu kutiju ide i uputstvo za upotrebu.

Ambalaža

maximus *plus*

premijsno
masivno
emajlirano
posuđe

premium
heavy
enamel
cookware



metalac