

Посуда Millerhaus MH-9001 17 предметов: кастрюли из нержавеющей стали с термодат



Минск, Беларусь

Посуда Millerhaus изготовлена из первоклассной высококачественной, хирургической, нержавеющей стали с максимальным вниманием к каждой детали. Нержавеющая сталь 304 представляет собой абсолютно безопасный материал для приготовления и хранения пищи. Современный дизайн Посуды Millerhaus своей элегантностью и практичностью (простой уход) удовлетворяет хозяек и поваров всех поколений.

Millerhaus - это немецкий посудный бренд, специализирующийся на выпуске эксклюзивной кухонной посуды высочайшего качества. Пятислойное (в некоторых моделях семислойное) дно позволяет добиться великолепной теплопроводности металлической посуды, пища готовится меньше времени и с меньшим объемом жира или масла, чем в традиционных кухонных принадлежностях. Мультислои проводящих тепло металлов с внешней оболочкой из хирургической нержавеющей стали способствуют быстрому и равномерному распределению нагрева.

Посуда Millerhaus годится абсолютно для всех типов плит: газовых, стеклокерамических и т.д. Дополнительное удобство - терморегуляторы на крышках, фиксирующие температурный режим готовящейся пищи. Оценить это нововведение можно, когда требуется лишь подогреть блюдо, не доводя его до кипения. Вам не нужно то и дело снимать крышку и заглядывать внутрь, чтобы предотвратить кипячение - термодатчик все сделает за вас. Также термоконтроллеры встроенные на металлических крышках посуды Millerhaus, позволят контролировать температуру внутри каждой кастрюли, это сделано для того, если вы не желаете перекипятить продукты, сохранив при этом все полезные свойства еды потребные организму ежедневно. Еще один приятный нюанс - не нагревающиеся бакелитовые держатели и круговые желобки на внутренней поверхности крышек, которые не дают испаряющейся жидкости вытекать на плиту и загрязнять кастрюлю. Вся посуда Millerhaus снабжена удобными ручками из прочного реактопласта для безопасного обращения во время приготовления.

Посуда Millerhaus дает возможность готовить на минимальном количестве воды или жира что сводит к минимуму потери полезных свойств продуктов, а также прекрасно подходит для приготовления диетических блюд, потому что не требует добавления в еду соли, так как соль подбирает из естественных минералов продукта. В процессе приготовления пищи блюда не подгорит и не пристанет к поверхности сковороды, на которой имеется антипригарное покрытие. К тому же, блюда получаются диетическими и требующими меньшее количество соли. Вы можете быть спокойны за вкус и аромат нескольких продуктов, готовящихся в одной посуде, а специально загнутые края сковороды не дадут маслу или жидкости попасть на плиту. То же самое касается и особо скругленных внутренних углов кастрюль и сковородок, благодаря которым кухонную утварь легче мыть, в том числе и в посудомоечных машинах. На кухне вы почувствуете европейский комфорт от пользования посудой Millerhaus.

Посуда Millerhaus снабжена массивным 9 слойным индукционным дном.

Набор посуды Millerhaus:
 Кастрюля 6.3 л, 24 x 14.5 см
 Кастрюля 3.1 л, 20 x 10 см
 Кастрюля 1.6 л, 16 x 8 см
 Сотейник 1.9 л, 16 x 9 см
 Пароварка 3.1 л, 20 x 10 см

Сковорода 2.9 л, 24 x 6.5 см
Миска с пласт крышкой 20 см
Бакелитовые подставки 2шт
Ручка-присоска
Металлические крышки
с термодатчиками

Цена: **400 000 Br**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Иванов виталий

3119711