

AIFLORINA®

SERRANO

Podkreśl swoją pasję do gotowania, inwestując w garnki i patelnie, którą łączą wytrzymałość z estetyką.

Naczynia z linii Serrano wykonano z tłoczonego aluminium, które gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła, umożliwiając precyzyjne gotowanie i oszczędzając energię.

Lekkie i jednocześnie bardzo wytrzymałe. Ich ponadprzeciętna trwałość gwarantuje długoletnie użytkowanie, podczas którego odkryjesz zupełnie nowe doznania kulinarne.



FFLORINA®

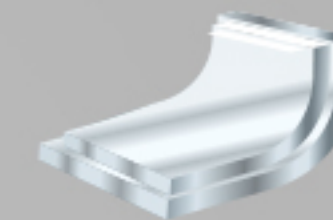
SERRANO

PONADPRZECIĘTNA TRWAŁOŚĆ

Wykonane z tłoczonego aluminium są odporne na działanie wysokich temperatur. Ponadto, naczynia doskonale przewodzą ciepło, dzięki czemu nagrzewają się równomiernie na całej powierzchni.

ZAPOMNIJ O PRZYWIERANIU POTRAW

Naczynia pokryte 2-warstwową powłoką Non-Stick, która skutecznie zapobiega przywieraniu. Smaż w minimalnej ilości tłuszczu i delektuj się wyśmienitym efektem kulinarnym.



2 LAYER
NON-STICK
COATING

RONDEL
ALUMINIOWY B/P
18 CM 1,6 L

PEWNY CHWYT TO PODSTAWA

Dlatego w garnkach i patelniach Serrano zastosowano bakelitowe uchwyty, które dodatkowo pokryto materiałem Soft Touch. Dzięki temu doskonale leżą w dłoni i nie nagrzewają się w trakcie użytkowania.

PATELNI
ALUMINIOWA
20 CM, 24 CM, 28 CM

INDUKCJA

Naczynia z linii Serrano nadają się do użytkowania na dowolnej kuchence, nawet indukcji.



PATELNI
ALUMINIOWA
GŁĘBOKA
28 CM 3,5 L

FFLORINA®

SERRANO

CO ZA STYL

Zwróć uwagę na korpus naczyń.
Prążkowana struktura to znak szczególny linii Serrano. Garnki i patelnie zachwycają nieprzeciętnym wyglądem, dzięki któremu stają się ozdobą każdej kuchni.



GARNEK
ALUMINIOWY
Z/P
20 CM 2,1 L
24 CM 3,7 L
28 CM 6,1 L

