

Антипригарное покрытие Straflon High Performance T5 торговой марки Tramontina создано для обеспечения качественной и комфортной готовки, снижая риск пригорания пищи и упрощая уход за посудой. Оно характеризуется следующими положительными качествами:

1. Высокая износостойкость

- Straflon High Performance T5 имеет многослойное покрытие, что увеличивает его долговечность и устойчивость к повреждениям. Этот материал хорошо переносит интенсивное использование, сохраняя антипригарные свойства на протяжении долгого времени.

2. Устойчивость к высоким температурам

- Покрытие T5 разработано для работы при высоких температурах, поэтому посуда с таким покрытием подходит для различных кулинарных техник — от жарки до запекания.

3. Отличные антипригарные свойства

- Благодаря своей технологии, Straflon High Performance T5 значительно снижает пригорание пищи. Это не только облегчает процесс приготовления, но и делает чистку посуды значительно проще, так как остатки пищи не прилипают к поверхности.

4. Экологичность и безопасность

- Покрытие Straflon T5 не содержит PFOA (перфтороктановой кислоты), вредной для здоровья. Это гарантирует, что покрытие безопасно для ежедневного использования и не выделяет вредных веществ при нагревании.

5. Удобство и экономия времени

- За счет антипригарных свойств снижается необходимость в использовании масла, что делает блюда менее калорийными. Кроме того, посуда с покрытием T5 быстро и легко очищается, что позволяет экономить время на уходе.

6. Эстетика и долговечность внешнего вида

- Покрытие долговечное, устойчиво к царапинам и стиранию, сохраняя свою функциональность и внешний вид даже после длительного использования.

Покрытие Straflon High Performance T5 от Tramontina отлично подходит для любителей готовить, которые ценят качество, простоту в уходе и заботу о здоровье.