

IQK מציגה

שיש השראתי תוצרת TPB TECH

המשטח הראשון והמקורי

עם גופי אינדוקציה סמויים

היתרונות של משטח TPB tech ®

פני השטח של TPB tech ® מורכבים מארבע שכבות טכניות ועם הרכב כזה הוא מציע את המאפיינים הבאים:

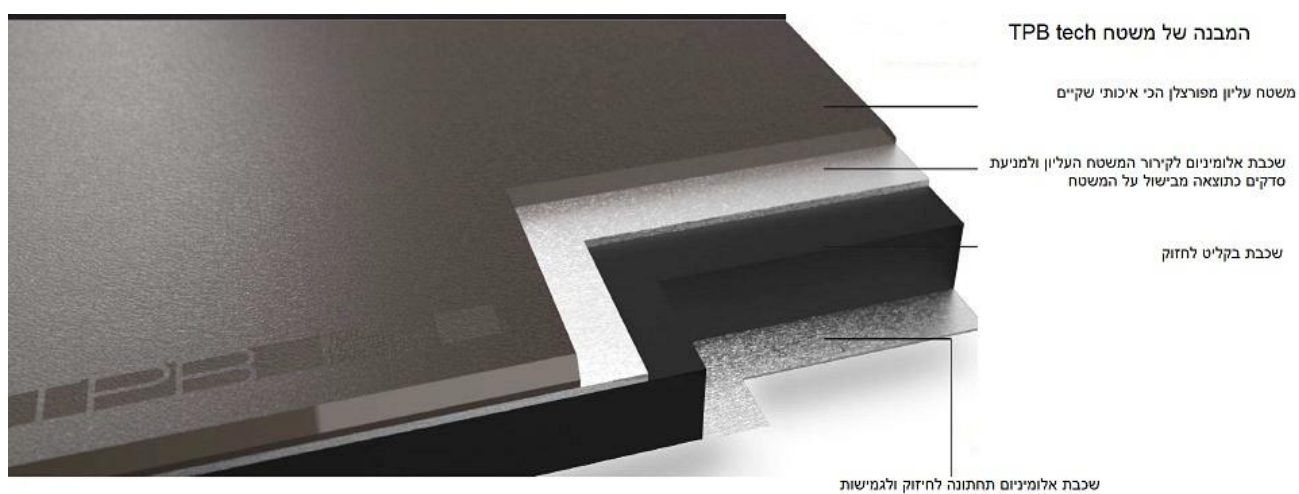
- זהו המשטח העמיד ביותר לסריטות הקיים בשוק.
- גם חיתוך ישירות עם סכין על המשטח של TPB tech ®, לא יגרום לנזק, אך עדיין מומלץ להשתמש בקרש חיתוך להגנה על כלי הבית שלך.
- המשטח של TPB tech ® איננו נקבובי ולכן אינו סופג נוזלים ושום דבר לא חודר לפני השטח.
- המשטח עמיד לטמפרטורות גבוהות. בייתי ותעשייתי.
- המשטח קל משקל. המשטח שוקל 26 ק"ג למ"ר.
- בזכות המבנה הטכני המיוחד שלו, משטח TPB tech ® הוא משטח הפורצ'ן הגמיש היחיד.
- המשטח עמיד לטמפרטורות נמוכות, כולל קרח.
- המשטח היגייני, אנטי בקטריאלי, וקל ביותר לניקוי

TPB tech® היא המערכת היחידה המשלבת משטח עבודה עם

טכנולוגיית בישול אשר מוטמעת בתוך משטח העבודה.

TPB tech® היא המערכת היחידה אשר העמידות שלה, עברה בהצלחה את מבחני התקינה, ואושרה ע"י התקינה האירופאית והאמריקאית.

TPB tech® הוא המשטח הקרמי היחיד שהעמידות שלו לפגיעות עבר בהצלחה את מבחני התקן האירופאי והאמריקאי.



TPB tech® המציאה, פיתחה, רשמה פטנט על המוצר, ומייצרת את מערכת העבודה והבישול המתקדמים ביותר, שמאפשרים בישול ישירות על השיש.

TPB tech® היא היחידה שהצליחה לעצב משטח עבודה שעבר את כל מבחני התקינה, עם 3 מידות לגופי האינדוקציה:

- קוטר 170 מ"מ
- קוטר 230 מ"מ
- קוטר 280 מ"מ

TPB tech® מאפשרת ללקוח לבחור את מיקום גופי הבישול.

TPB tech® מאפשרת ללקוח להתקין כמה גופי בישול שהוא רוצה.

TPB tech® מספקת ללקוח לפי דרישה סירים ומחבתות עם הגבהות

טפלוני או סיליקון.

היתרונות של ההגבהות:

- כלי הבישול הלוהטים רחוקים מעט מהמשטח והשפעת החום הנפלט מכלי הבישול על המשטח נמוכה יותר.
- המגע הישיר של הסיר במשטח נמנע, ומונע עליה מהירה בטמפרטורה של המשטח.
- עם כיריים אינדוקציה רגילות, הטמפרטורות של המשטח עולות בקלות ל140 עד 300 מעלות. בזכות ההגבהות ושכבת האלומיניום המקררת הטמונה במשטח, הטמפרטורה של משטח TPB tech® נעות בין 80-150 מעלות.
- משטח TPB tech® ניתן לקירור מהיר יותר עם מים.
- מזון שיגלוש מתוך הסיר, לא יתקע מתחת לכלי הבישול, לא ייחרך, ולא ילכלך את המשטח או כלי הבישול.
- ההגבהות מונעות חריקה בעת הזזת כלי הבישול על המשטח.
- בזכות ההגבהות, צריכת החשמל של TPB tech® היא 172watts, לעומת דרישות הסטנדרט במערכות אינדוקציה הקיימות של 250watts.

- בישול על **TPB tech**® הוא בישול מקצועי.
- **TPB tech**® מותקן במסעדות יוקרה בכל העולם.
- השיש ההשראתי של **TPB tech**® שינה את חוקי העיצוב.
- עם השיש ההשראתי, המעצב קיבל דרור לדמיונו.
- השיש ההשראתי השתחרר מגבולות המטבח, ועל כנפי המעצבים, הוא הגיע לגינה, לשולחן האוכל, לחדר הישיבות, ולבופה הגשת תקרובת לאורחים.
- **TPB tech**® מיזג והסליק את הכיריים לתוך השיש.
- השיש ההשראתי אידיאלי למטבחים קטנים. הכיריים הישנות והמסוכנות הוחלפו למשטחי עבודה מודרניים.

משטח TPB tech ®

משטח עבודה בלי הגבלה

ניקוי מהיר וקל

בישול, עבודה, ואכילה, באותו מקום

עמיד

יש מרחב ביטחון בין איזור הבישול לחזית

חסכון באנרגיה

משטח בישול ענק 122X320

מגוון צבעים ענק

גמיש עם עמידות גבוהה לשברים

קירור מהיר

ניתן לקירור עם מים

משטח כיריים בלי TPB

משטח עבודה מוגבל

המון עבודה לניקוי

בישול ואכילה במקומות שונים

היסטוריה

משטח הבישול צמוד לקנט החזית

בזבזן אנרגיה

משטח בישול קטנטן

מוגבל לצבעים שחור ולבן

אין גמישות ושביר מאוד

נטיה להתחממות עד כוויות

לא ניתן ומסוכן לקרר עם מים

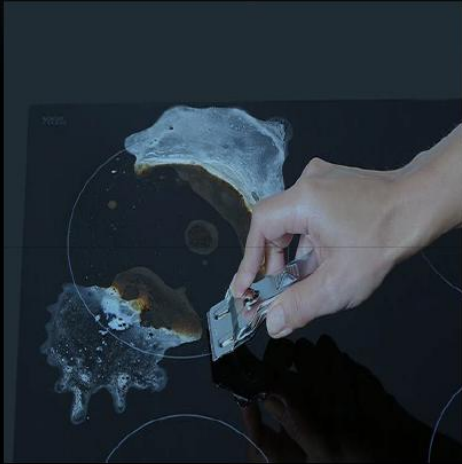
WITH TPB tech ®



משטח בישול בלי TPB



WITHOUT TPB tech ®



WITH TPB tech ®



