

SilverPlus

Les casseroles et poêles de SILVERPLUS™ sont constituées d'un matériau interne multicouche en acier inoxydable AISI 304, au coeur 3 couches d'aluminium et un extérieur en acier inoxydable 430, ce qui lui permet d'être utilisé sur tous les types de cuisines CÉRAMIQUE, INDUCTION, ÉLECTRIQUE ou GAZ

Le matériau multicouche de SILVERPLUS™, grâce au noyau interne en aluminium, permet une meilleure répartition de la chaleur rapide et uniforme, vous gagnerez du temps pour cuisiner et économiser de l'énergie. Le matériau multicouche dans le bord des pots est parfaitement scellé pour assurer une longue vie.

Le matériau multicouche des casseroles, grâce au noyau interne en aluminium, permet une distribution uniforme de la chaleur aussi au bord des poêles. Cela économise du temps pour la cuisson et de l'énergie.

Sa poignée en acier pratique permet l'utilisation de casseroles même dans le four sans risquer de les endommager.

Tous nos produits SILVERPLUS™ sont certifiés pour une utilisation alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI 430
- Coeur en triple couche d'aluminium
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Fonds d'induction
- Epaisseur 2.6 mm

CONSEILS UTILES :

Avant d'utiliser la batterie de cuisine pour la première fois, nous vous suggérons de la nettoyer avec de l'eau bouillante et un détergent à vaisselle, puis de la sécher.

N'utilisez pas d'objets tranchants en contact direct avec l'intérieur, il est conseillé d'utiliser des ustensiles en bois, en téflon ou en plastique alimentaire

Utilisez des éponges qui ne rayent pas à la place des éponges abrasives

Produits pouvant être lavés au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents appropriés

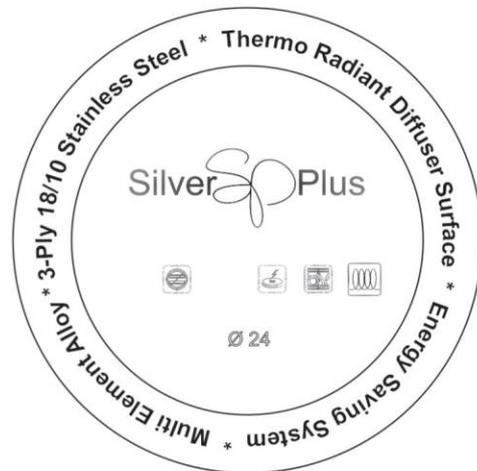
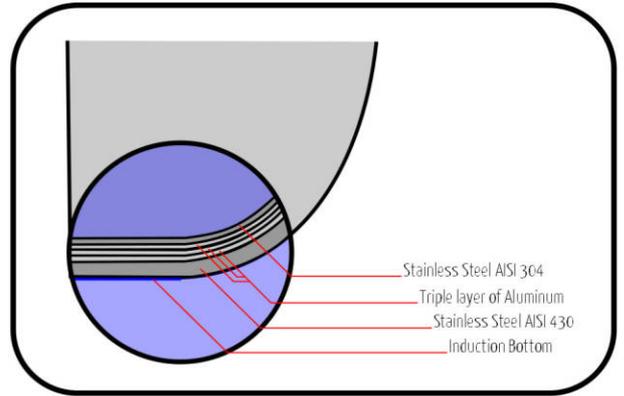
Ne laissez pas marmite et poêles en contact direct avec des flammes ou des sources de chaleur sans assaisonnement ou nourriture à l'intérieur



HISTOIRE COMMENCEE IL Y A 130 ANS

Nuova H.S.S.C. a des origines dans la longue tradition d'activités liées à la fabrication d'articles en acier. La famille Bet dirige l'entreprise depuis le XIXe siècle, époque à laquelle son fondateur Giovanni Beth a émigré au Pérou où il a créé la première société consacrée à la vente de couverts, CUCCHILLERIA BET. Lors de son retour en Italie au début du XXe siècle Giovanni a ouvert son premier magasin distribuant des couverts, près de Via XX Settembre – une rue prestigieuse de Gênes; celui-ci existe toujours. Avec sa nouvelle localisation dans la Galleria Mazzini il a été développé par son fils Enrico et le petit-fils Giovanni.

Après la 1^{ère} Guerre Mondiale, en 1956, Press Inox a été acquise et intégrée, société produisant de l'acier inoxydable. C'était une période de forte croissance dans l'industrie et les produits de la marque Press Inox, innovants et solides, très bien perçus par le marché. C'est à cette époque qu'il fut décidé que Press Inox offrirait ses articles sur le marché naissant des unités de navigation de plaisance. Grâce à sa flexibilité et à la connaissance du marché cible la société s'est rapidement fait remarquer en gagnant de la popularité dans la plupart des chantiers navals italiens et étrangers. Dès la genèse ses produits de la plus haute qualité ont traversé les mers, en équipant des bateaux prestigieux comme les „rois“ des mers, Michelangelo et Raffaello, des navires de Società Italia di Navigazione qui comptaient avec l'équipement le plus moderne. Grâce à une flotte de paquebots développée et admirée de Società Italia di Navigazione, la marque "Made in Italy" atteignait le bout du monde en suscitant l'admiration des vaisseaux battant un pavillon d'autre nationalité. Quelques années plus tard, le défi de vouloir exister dans la branche maritime a donné naissance au consortium de fabricants du nom Nuova H.S.S.C., créé pour offrir un éventail plus large de produits et services et pour continuer à garantir des prix compétitifs. La collaboration entre Press Inox, SilverPlus et Yacht Club Portofino a réuni, dans le cadre d'un même groupe, la production d'acier inoxydable pour paquebots, yachts ainsi que pour le secteur hôtelier. Aujourd'hui Franco Bet perpétue la tradition familiale, tout en incluant dans la gestion le suivi des tendances d'actualité et la recherche et développement; il se concentre également sur l'innovation et la technologie. C'est pour ces raisons que l'offre actuelle s'inscrit dans la modernité, aussi bien dans l'aspect des matériaux utilisés que par la technologie utilisée pour la production. De plus, grâce à la capacité d'adaptation de ses produits, le Nuova H.S.S.C. satisfait toujours les besoins croissants et réels du marché cible.



PRODUIT: _Silverplus™ Poêle à frire avec technologie Excalibur™ 1 manche et couvercle

TAILLE: _____ Ø 24

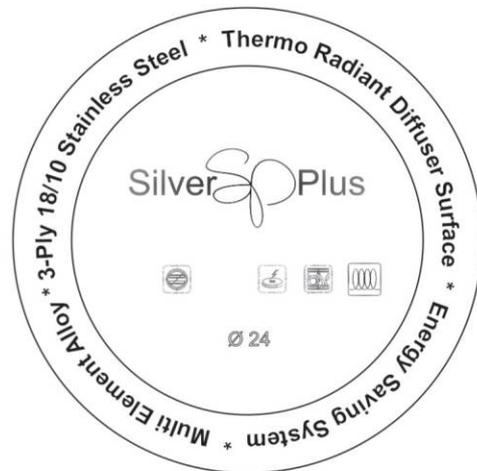
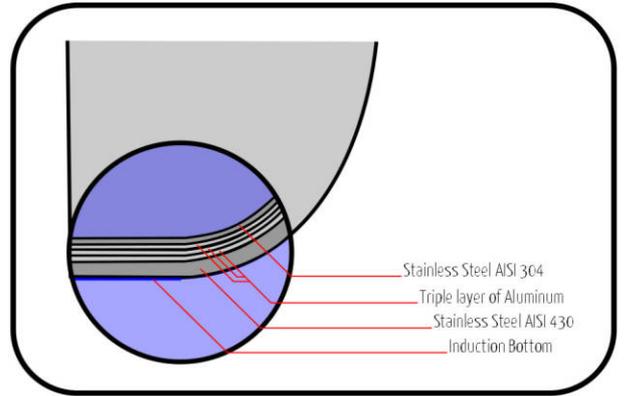
ÉPAISSEUR DU CORPS: _____ 2.3 mm

MATÉRIEL DU CORPS: _____ Acier inoxydable AISI 430

MATÉRIEL COEUR: _____ Triple couche d'aluminium

MATÉRIEL INTÉRIEUR: _____ Acier inoxydable AISI 304 + Excalibur® Revêtement

MATÉRIEL FOND: _____ Fond d'induction



PRODUIT: _____ Silverplus™ Poêle à frire avec 1 manche et couvercle

TAILLE: _____ Ø 24 - 26

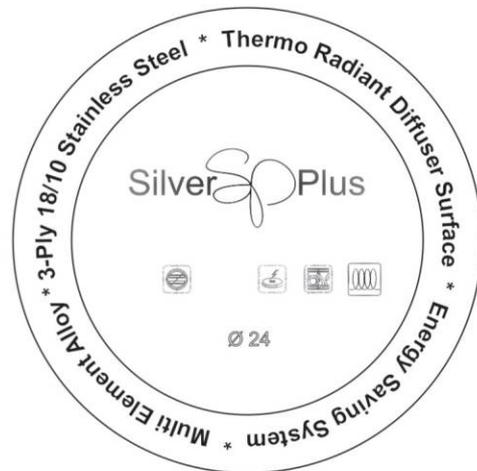
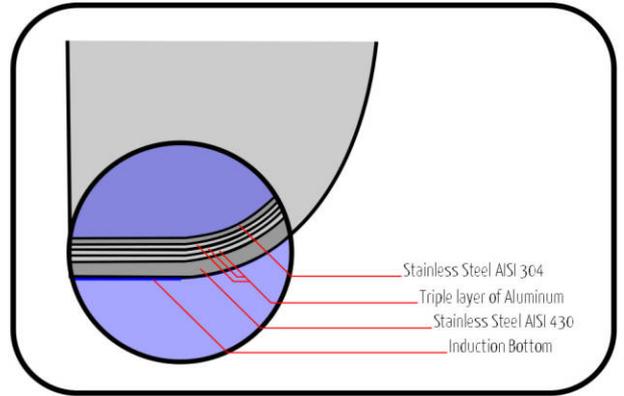
ÉPAISSEUR DU CORPS: _____ 2.3 mm

MATÉRIEL DU CORPS: _____ Acier inoxydable AISI 430

MATÉRIEL COEUR: _____ Triple couche d'aluminium

MATÉRIEL INTÉRIEUR: _____ Acier inoxydable AISI 304

MATÉRIEL FOND: _____ Fond d'induction



PRODUIT: _____ Silverplus™ Sauteuse 1 mancheavec poignée de service et couvercle

TAILLE: _____ Ø 30

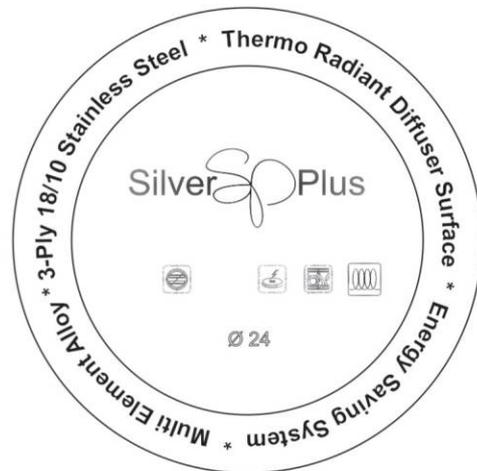
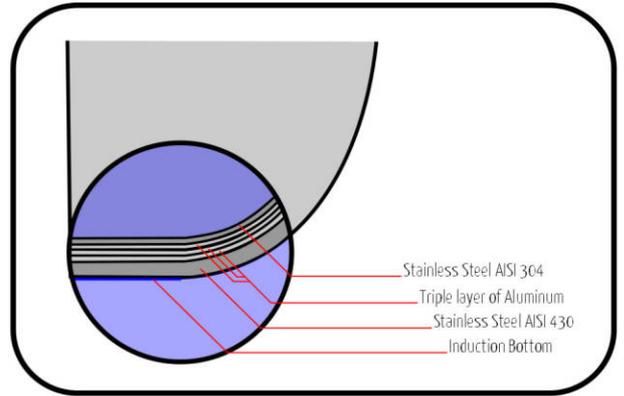
ÉPAISSEUR DU CORPS: _____ 2.3 mm

MATÉRIEL DU CORPS: _____ Acier inoxydable AISI 430

MATÉRIEL COEUR: _____ Triple couche d'aluminium

MATÉRIEL INTÉRIEUR: _____ Acier inoxydable AISI 304

MATÉRIEL FOND: _____ Fond d'induction



PRODUIT: _____ Silverplus™ Casserole avec 1 manche et couvercle

TAILLE: _____ Ø 16

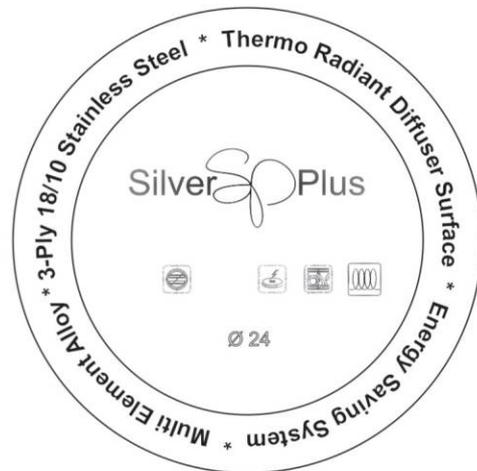
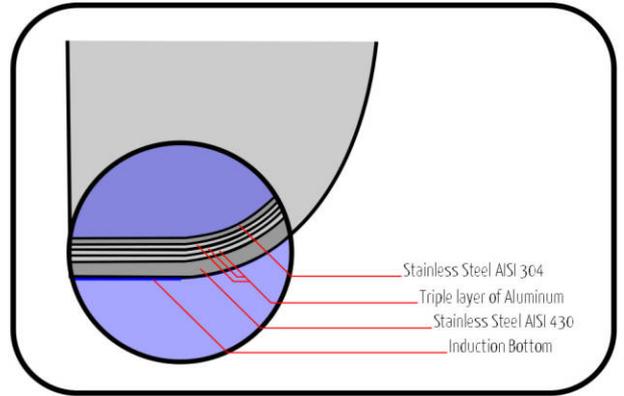
ÉPAISSEUR DU CORPS: _____ 2.3 mm

MATÉRIEL DU CORPS: _____ Acier inoxydable AISI 430

MATÉRIEL COEUR: _____ Triple couche d'aluminium

MATÉRIEL INTÉRIEUR: _____ Acier inoxydable AISI 304

MATÉRIEL FOND: _____ Fond d'induction



PRODUIT: _____ Silverplus™ Marmite avec couvercle

TAILLE: _____ Ø 24

ÉPAISSEUR DU CORPS: _____ 2.3 mm

MATÉRIEL DU CORPS: _____ Acier inoxydable AISI 430

MATÉRIEL COEUR: _____ Triple couche d'aluminium

MATÉRIEL INTÉRIEUR: _____ Acier inoxydable AISI 304

MATÉRIEL FOND: _____ Fond d'induction

AVVERTENZE:

Tutti le immagini sono di proprietà della Nuova H.S.S.C. Srl.
La suddetta Ditta si riserva tutti i diritti sanciti dalla Legge.

WARNINGS:

All the image are property of Nuova H.S.S.C. Srl.
The Company reserve all Legal Rights.

AVERTISSEMENTS:

Toutes les images sont la propriété du Nuova H.S.S.C. Srl.
La Société susmentionnée se réserve tous les droits en vertu
de la loi.