



***Тема:
Посуда Tefal - серия Extra***

Отдел развития и обучения персонала

Красивая, качественная и оригинальная посуда для кухни необходима в каждом доме. Она приносит удовлетворение и радость в процесс приготовления пищи и превращает обыкновенный завтрак, обед или ужин в маленький праздник. В такой посуде даже блюда получаются вкуснее!

Хорошая посуда для кухни всегда является показателем мастерства и хорошего вкуса хозяйки. Нельзя отказывать себе в желании купить красивую и оригинальную посуду. Вопрос только в том, как из огромного разнообразия приобрести именно то, что станет в будущем неотъемлемой частью вашей кухни.



Посуда Tefal - серия

Extra



EXTRA

Оптимальный выбор для практичных хозяек: **долговечность и легкость в использовании и уходе**

Tefal создает совершенную посуду с фирменным антипригарным покрытием с использованием новейших технологий для комфортного и долговечного использования при готовке пищи.

Благодаря инновационному антипригарному покрытию Resistium, посуда прослужит вам дольше без потери качества, а каждое блюдо будет получаться превосходно. Запатентованный индикатор нагрева Thermo-spot всегда подскажет оптимальную температуру для начала приготовления, а удобные стеклянные крышки в комплекте позволят наблюдать за процессом от начала и до конца.

В серию входят 8 моделей:

Сковорода 22 см

Сковорода 24 см

Сковорода 26 см

Сковорода 28 см

Сковорода 24 см + крышка

Сковорода 26 см + крышка

Сковорода 28 см + крышка

Сковорода для блинов 22 см



Посуда Tefal - серия

Extra



Thermo Spot

Контроль температуры приготовления – это ключ к отличным результатам на кухне: Когда сковорода недостаточно нагрета для начала готовки, процесс приготовления становится дольше и время приготовления увеличивается. Возникает риск, что продукт отдаст свои соки раньше времени и в результате становится сухим. При слишком низкой температуре цвет продукта теряет насыщенность, а текстура – упругость. В результате блюдо получится пресным и невыразительным на вкус. Использование индикатора температурного нагрева Tefal Thermo-spot необходимо для того, чтобы блюда всегда были превосходными на вкус!

Антипригарное покрытие Powerglide.

Покрытие, которое прослужит дольше. Усиленно минеральными частицами для защиты от царапин



Посуда Tefal - серия Supreme



Для изготовления новой линейки производитель отдал предпочтение **литому алюминию** – инновационной замене устаревшего чугуна. Благодаря этому сковороды Supreme Gusto эффективно сохраняют тепло и равномерно распределяют его по всей поверхности изделия. Они функциональны и эргономичны, а также надёжны и долговечны даже при постоянной эксплуатации.

Линейка посуды Tefal Supreme Gusto включает **7 дополняющих друг друга продуктов**. В их числе функциональные сковороды с утолщёнными бортами различных диаметров (22, 24, 26 и 28 см), удобная сковорода-гриль для жарки мяса (26 см), вместительная сковорода ВОК (28 см) и сковорода для идеальных блинчиков (25 см).



Отличительной особенностью представленной серии являются **утолщённые стенки**, способствующие медленному остыванию. Высокие бортики обеспечивают комфортное приготовление самых разных рецептов. **Борта высотой почти 6 см прекрасно подойдут и для жарки, и для тушения** а **удобный носик для слива** позволяет хозяйкам аккуратно сливать лишнюю жидкость и экспериментировать с разнообразными соусами и подливами. Продукты в такой посуде, словно в настоящей русской печи, не жарятся, а «томятся», придавая еде неповторимый вкус.

**ЛИТОЙ
АЛЮМИНИЙ**
НАДЕЖНЫЙ И ДОЛГОВЕЧНЫЙ

Литой алюминий с антипригарным покрытием

- Благодаря лёгкому весу, литой алюминий не только даёт высокое качество приготовления, но и удобен в использовании.
- Толстый слой алюминия обеспечивает превосходный нагрев и равномерное распределение тепла по дну и всей поверхности посуды

Покрытие PowerGlide обеспечивает отличные антипригарные свойства и износостойкость даже при длительном использовании благодаря усовершенствованному верхнему слою. **Лёгкая очистка и удобное использование**



**EASY
CLEANING**



Материал ручки Бакелит уникальный вид современного пластика. Его популярность в производстве кухонной посуды обусловлена особыми свойствами: повышенной прочностью, способностью выдерживать высокие температуры и при этом не нагреваться. Шероховатая поверхность бакелита не даёт рукам соскальзывать с ручек и надёжно удерживает посуду в любом положении.

**ЛИТОЙ
АЛЮМИНИЙ**
НАДЕЖНЫЙ И ДОЛГОВЕЧНЫЙ

Литой алюминий с антипригарным покрытием

- Благодаря лёгкому весу, литой алюминий не только даёт высокое качество приготовления, но и удобен в использовании.
- Толстый слой алюминия обеспечивает превосходный нагрев и равномерное распределение тепла по дну и всей поверхности посуды

Покрытие PowerGlide обеспечивает отличные антипригарные свойства и износостойкость даже при длительном использовании благодаря усовершенствованному верхнему слою. **Лёгкая очистка и удобное использование**



**EASY
CLEANING**



Материал ручки Бакелит уникальный вид современного пластика. Его популярность в производстве кухонной посуды обусловлена особыми свойствами: повышенной прочностью, способностью выдерживать высокие температуры и при этом не нагреваться. Шероховатая поверхность бакелита не даёт рукам соскальзывать с ручек и надёжно удерживает посуду в любом положении.

Как называется запатентованный индикатор нагрева , который всегда подскажет оптимальную температуру для начала приготовления в линейке посуды Tefal?

- +Thermo-spot
- Thermo point
- Thermo cup
- Active Lock

Как называется покрытие с минеральными частицами для защиты от царапин в серии Tefal?

- +Powerglide
- Anodium
- Titan
- Extra Clean

Что отвечает за экологичность посуды линейки EXTRA Tefal?

- +Антипригарное покрытие
- Минералы
- Кадмий
- Свинец

При приготовлении блюд когда сковорода недостаточно нагрета для начала готовки, процесс приготовления...

- +Становится дольше и время приготовления увеличивается
- Становится быстрее и качественнее
- Становится дольше и время приготовления уменьшается
- Становится быстрее, но не качественнее

Какое преимущество даёт потребителю, пользование посудой Tefal, ручка которой выполнена из материала Бакелит?

- +Повышенная прочность, способность выдерживать высокие температуры и при этом не нагреваться
 - Обеспечивает отличные антипригарные свойства и износостойкость даже при длительном использовании благодаря усовершенствованному верхнему слою
 - Позволяет использовать посуду в духовых шкафах
 - Выдерживает до 9 лет интенсивного воздействия
-

Вопросы для аттестации

Что отвечает за экологичность посуды линейки EXTRA Tefal?

+Антипригарное покрытие

Минералы

Кадмий

Свинец

При приготовлении блюд когда сковорода недостаточно нагрета для начала готовки, процесс приготовления...

+Становится дольше и время приготовления увеличивается

Становится быстрее и качественнее

Становится дольше и время приготовления уменьшается

Становится быстрее, но не качественнее

Какое преимущество даёт потребителю, пользование посудой Tefal, ручка которой выполнена из материала Бакелит?

+Повышенная прочность, способность выдерживать высокие температуры и при этом не нагреваться

Обеспечивает отличные антипригарные свойства и износостойкость даже при длительном использовании благодаря усовершенствованному верхнему слою

Позволяет использовать посуду в духовых шкафах

Выдерживает до 9 лет интенсивного воздействия

Вопросы для БО

Как называется запатентованный индикатор нагрева , который всегда подскажет оптимальную температуру для начала приготовления в линейке посуды Tefal?

+Thermo-spot

Thermo point

Thermo cup

Active Lock

Как называется покрытие с минеральными частицами для защиты от царапин в серии Tefal?

+Powerglide

Anodium

Titan

Extra Clean
