

Живи со Вкусом!



Taller

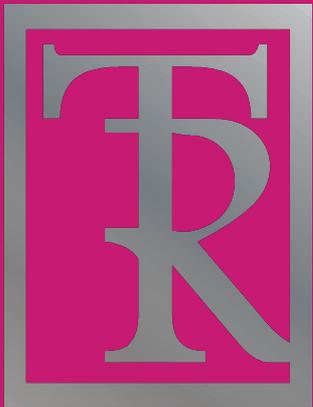
# TalleR

- высококачественная посуда из нержавеющей стали, сочетающая в себе функциональность и изысканность дизайна

**Традиционный английский стиль посуды TalleR** - это прежде всего лаконичность форм, продуманность деталей и чувство меры. Его выбирают истинные ценители традиций и качества, независимо от религиозных убеждений и культурных ценностей. Сталь характеризуется сдержанной английской роскошью.

Сталелитейная отрасль промышленности сформировалась в Англии еще в XVIII веке. Географически промышленность была сосредоточена преимущественно в Бирмингеме, Вульвергамптоне и Шеффилде. Известно, что все самое яркое и значимое в формировании сталелитейного дела, как отрасли производства посуды из металла, имело так или иначе «английские корни»...

- История знала не мало мастеров-литейщиков, внесших свой вклад в развитие и распространение посуды из металла. Одним из них был английский литейщик Джон Таллер, в конце XVIII века он создал одноименную компанию по изготовлению посуды из металла, что становится основным направлением его деятельности.
- Сегодня компания TalleR LTD (Великобритания) - производитель высококачественной посуды, столовых и кухонных наборов, наборов ножей, а также аксессуаров из нержавеющей стали. Имея богатый опыт производства и передовые технологии, компания TalleR LTD обращает особое внимание на качество выпускаемой продукции





# Посуда TalleR



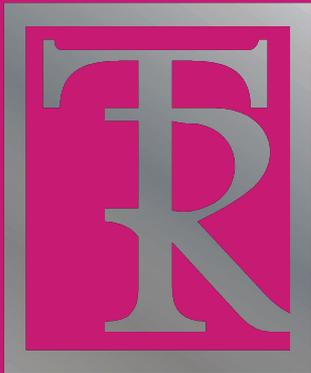
ЖИВИ СО

[www.taller.su](http://www.taller.su)

 TalleR

# Преимущества посуды

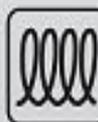
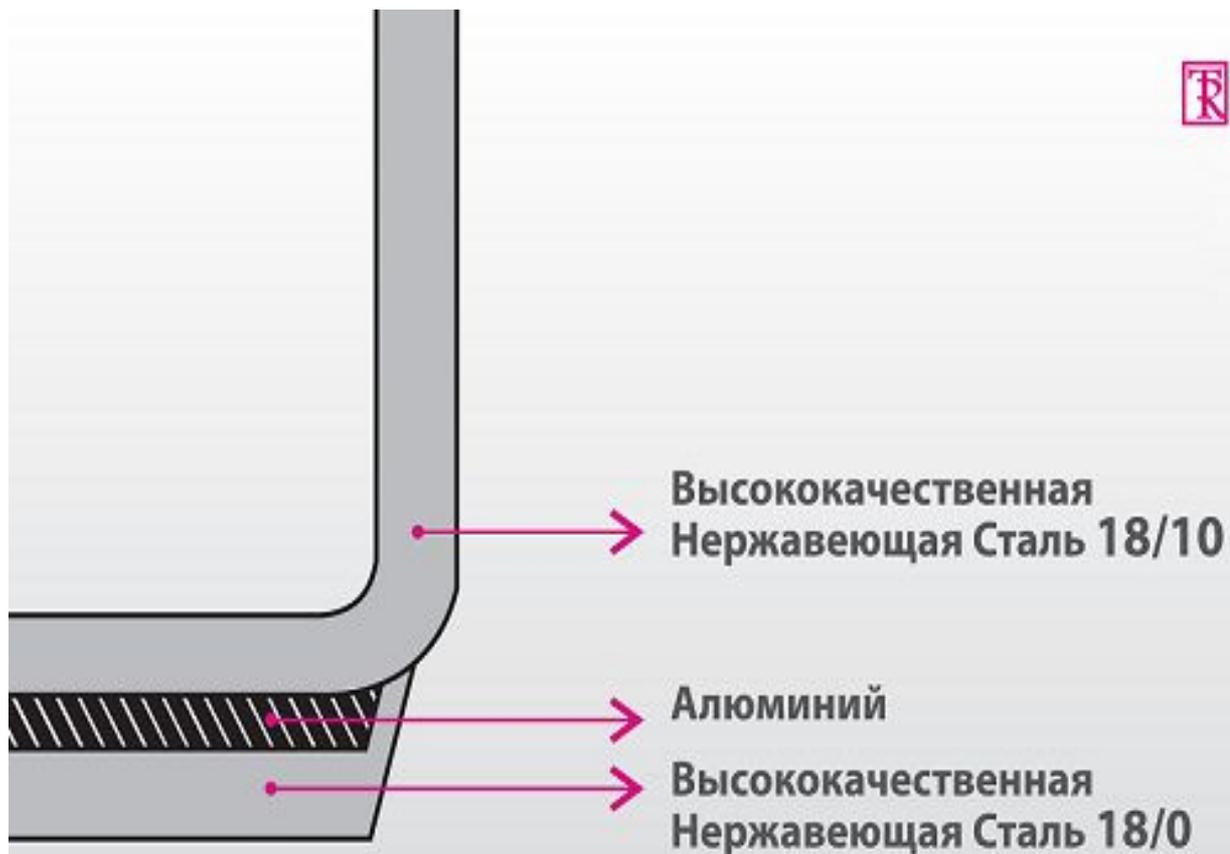
- **Высококачественная нержавеющая сталь марки 18/10:**
  - прочна и устойчива к деформации и износу
  - обладает высокими антикоррозийными свойствами
  - устойчива к воздействию кислот и щелочей
  - не изменяет вкусовые качества, запах и цвет пищи
  - обладает бактериостатическими свойствами
- **Оптимальная толщина стенок посуды, капсулированное дно и плотно прилегающая крышка:**
  - обеспечивают возможность приготовления пищи с минимальным количеством масла и воды
  - максимально сохраняют натуральный вкус продуктов
  - создают эффект «русской печки», сохраняя витамины, питательные и минеральные вещества
- **Комбинированная крышка из нержавеющей стали и жаропрочного стекла**
  - позволяет следить за процессом приготовления пищи не открывая крышки
- **Специальные отверстия для выхода пара**
  - позволяют готовить с закрытой крышкой, предотвращая выкипание
- **Удобные отметки литража на внутренней поверхности посуды**
  - позволяют готовить без использования дополнительной мерной посуды
- **Капсулированное дно с алюминиевой вставкой**
  - обеспечивает быстрое нагревание и идеальное распределение тепла
  - обладает термоаккумулирующими свойствами и сокращает время приготовления на 30 %
  - исключает пригорание
- **Подходит для всех типов плит**
- **Пригодны для мойки в посудомоечной машине**
- **Гарантия на сталь – 30 лет**



Живи со

[www.taller.ru](http://www.taller.ru)

 Taller



INDUCTION



ELECTRIC



GAS



CERAMIC

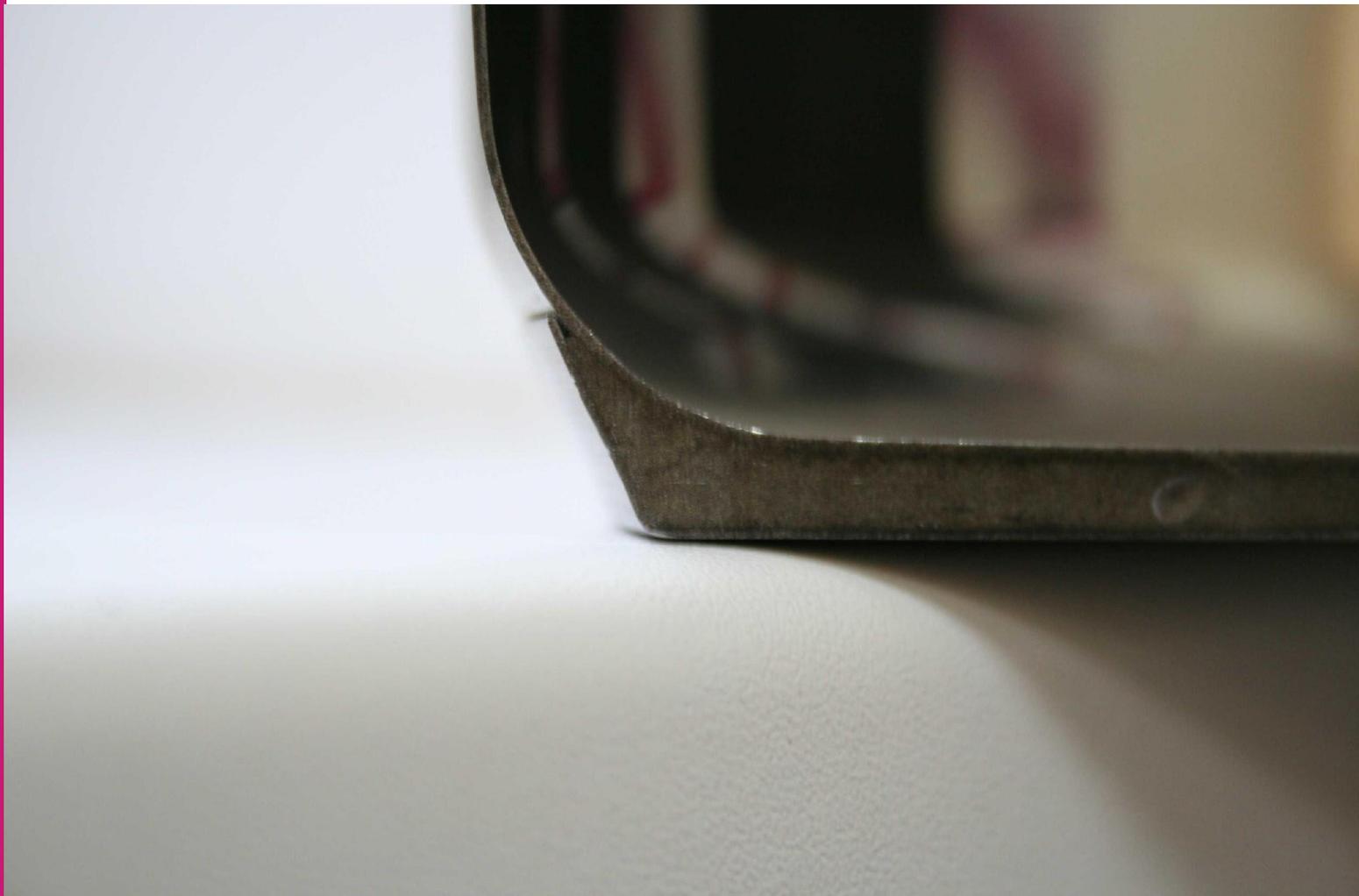


HALOGEN



ЖИВИ СО

[www.taller.ru](http://www.taller.ru)



Толщина стенок 0,6 – 0,8 мм

Толщина дна 2,8 – 5,7 мм



ЖИВИ СО

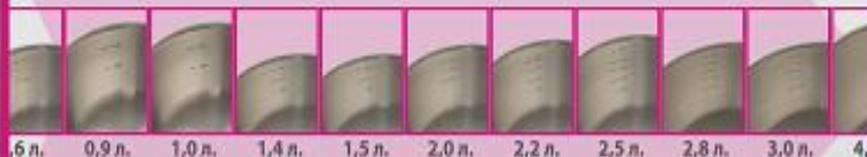
[www.taller.su](http://www.taller.su)

 Taller

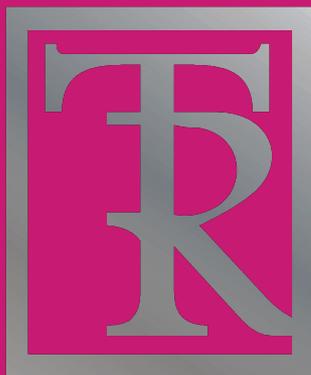
## Отметки литража.



0,5 л.



5,0 л.



ЖИВИ СО

[www.taller.su](http://www.taller.su)

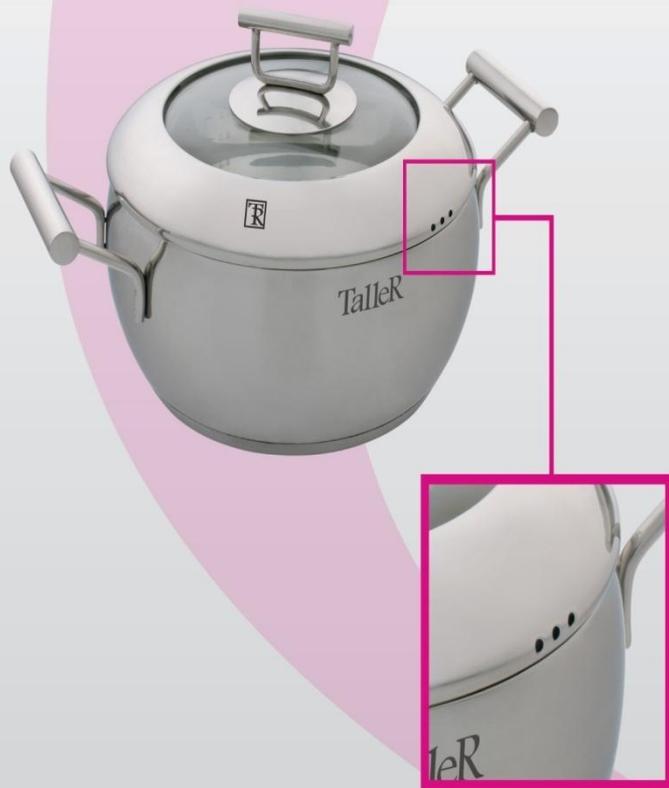
### Клёпочное крепление ручек



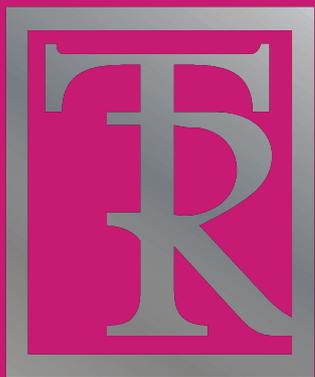
### Метод точечной сварки



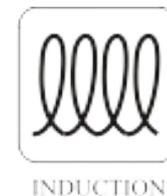
Комбинированная  
крышка



Стеклянная  
крышка



# Набор посуды Капулетти, 8 пр TR 1027



- ✓ Высококачественная нержавеющая сталь 18/10
- ✓ Толщина стенок 0.8 мм
- ✓ Толщина дна 5.3 мм
- ✓ Комбинированная полировка
- ✓ Особо прочные литые ручки из высококачественной нержавеющей стали
- ✓ Надежное крепление ручек с помощью заклепок обеспечивает надежное и долговечное использование



## Комплектация:



**TR-1106**  
Кентон  
Ковш  
с крышкой  
16.0x8.0 см,  
1.4 л



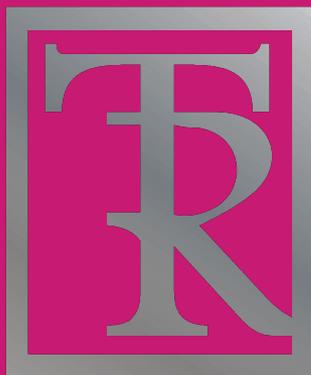
**TR 1024**  
Кристалель  
Кастрюля  
с крышкой  
14.0x7.0 см  
0.9 л



**TR 1025**  
Клейборн  
Кастрюля  
с крышкой  
20.0x10.0 см  
2.8 л



**TR 1026**  
Корлис  
Кастрюля  
с крышкой  
24.0x12.0 см  
5.0 л



**ЖИВИ СО**

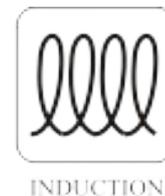
[www.taller.ru](http://www.taller.ru)

 **Taller**

# Набор посуды Шелборн

13 пр.

TR1047



- ✓ Высококачественная нержавеющая сталь 18/10
- ✓ Толщина стенок 0.6 мм
- ✓ Толщина дна 2.8 мм
- ✓ Матовая полировка
- ✓ Надежное крепление ручек с помощью клепок
- ✓ Набор дополнен бакелитовой подставкой



## Комплектация:



кастрюля

24x11,5см  
5.0л



Кастрюля

20x10,5 см  
3.2 л



Кастрюля

18x9 см  
2,2л



Кастрюля

16x8 см  
1,5 л



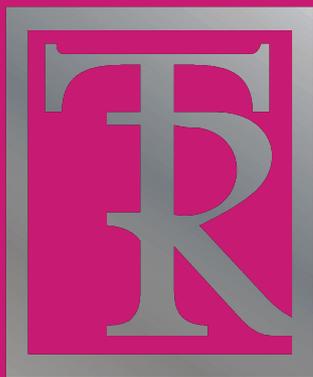
Ковш

16x8 см  
1,5 л



Сковорода

24x5,5 см  
2,4 л



ЖИВИ СО

[www.taller.ru](http://www.taller.ru)

 Taller

# Набор посуды Брант 9 пр. TR1028



- ✓ Высококачественная нержавеющая сталь 18/10
- ✓ Толщина стенок 0.7 мм
- ✓ Толщина дна 5.3 мм
- ✓ Комбинированная полировка
- ✓ Набор дополнен бакелитовой подставкой



## Комплектация:



Кастрюля  
22 x 15.5  
5,5 л



Кастрюля  
18 x 10.5  
2,4 л

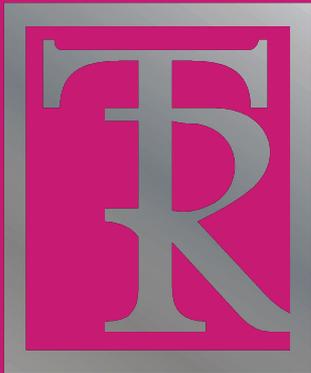


Кастрюля  
16 x 7.5  
1,3л



Ковш  
16 x 7.5  
1,3л

- ✓ Литые ручки изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, надежное крепление ручек с помощью клепки гарантирует безопасное использование



Живи со

[www.taller.ru](http://www.taller.ru)

 Taller

# Набор посуды Галлант 7 пр. TR 1033



- ✓ Высококачественная нержавеющая сталь 18/10
- ✓ Толщина стенок 0.7 м
- ✓ Толщина дна 5.2 мм
- ✓ Комбинированная полировка
- ✓ Набор дополнен бакелитовой подставкой



## Комплектация:



Кастрюля  
20x11.5  
3,5 л

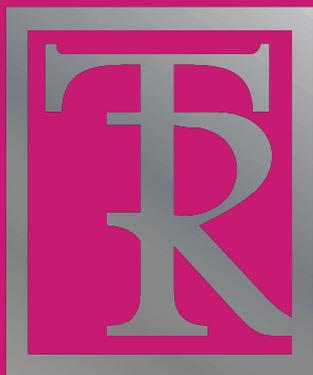


Кастрюля  
18x10.5  
2,6л



Ковш  
16x7.5  
1,5л

- ✓ Особо прочные ненагревающиеся ручки с силиконовыми вставками, предотвращает возможность обжечься;
- ✓ Надежное крепление ручек с помощью клепки;



ЖИВИ СО

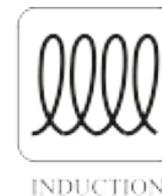
[www.taller.ru](http://www.taller.ru)

 Taller

НОВИНКА  
2011

# Набор посуды Льюис, 09 предметов

TR 1071



- ✓ Высококачественная нержавеющая сталь 18/10;
- ✓ Толщина стенок 0.7 мм;
- ✓ Толщина дна 5.7 мм;
- ✓ Подходит для всех типов плит;

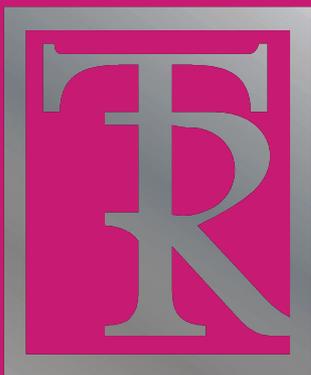


- ✓ Матовая полировка устойчива к появлению царапин;
- ✓ Пригоден для мойки в посудомоечной машине;
- ✓ Набор дополнен бакелитовой подставкой;
- ✓ Количество штук в упаковке – 2;

## Комплектац

## ия:

Кастрюля с крышкой на 5 литров  
Кастрюля с крышкой на 3 литра  
Кастрюля с крышкой на 2,2 литра  
Кастрюля с крышкой на 1,5 литра



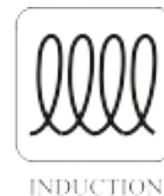
Живи со

www.taller.su |!

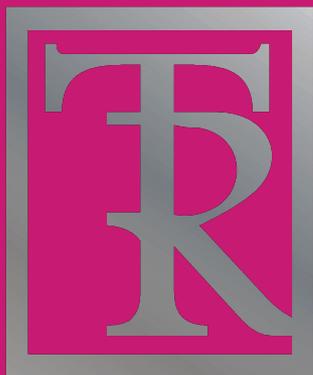
Taller

НОВИНКА  
2011

# Набор посуды Льюис, 09 предметов TR 1071



- ✓ Удобные сливные носики на две стороны;
- ✓ Стеклоанная крышка снабжена двумя отверстиями для слива, разного диаметра;
- ✓ Ручки имеют силиконовые вставки;
- ✓ Крепление ручек с помощью заклепок обеспечивает надежное и долговечное использование;



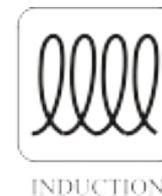
ЖИВИ СО

[www.taller.su](http://www.taller.su) |!

 Taller

НОВИНКА  
2011

# Кастрюли от набора посуды Льюис



- ✓ Высококачественная нержавеющая сталь 18/10;
- ✓ Толщина стенок 0.7 мм;
- ✓ Толщина дна 5.7 мм;
- ✓ Матовая полировка устойчива к появлению царапин;
- ✓ Удобный способ хранения, позволяет экономить пространство на кухне;



**TR 1072**

**Лари**

Кастрюля с крышкой  
16.0x8.5 см  
1,5 л.

**TR 1073**

**Лаванда**

Кастрюля с  
крышкой  
18.0x9.5 см  
2,2л.

**TR 1074**

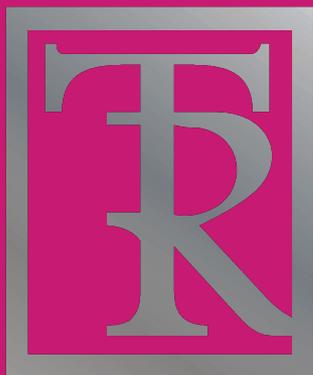
**Летти**

Кастрюля с  
крышкой  
20.0x10.5 см  
3 л.

**TR 1075**

**Ленора**

Кастрюля с крышкой  
24,0x12,5 см  
5 л.



**ЖИВИ СО**

[www.taller.su](http://www.taller.su) |!

 **TalleR**

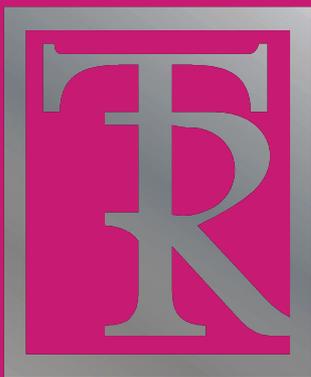
# Яйцеварка Камилла

## TR 1107

- ✓ Высококачественная нержавеющей сталь 18/10
- ✓ Толщина стенок 0.5 мм
- ✓ Толщина дна 3 мм
- ✓ Объем 0.6 л
- ✓ Зеркальная полировка



- ✓ Ручка нагревается до комфортной температуры
- ✓ Надежное крепление ручки методом точечной сварки гарантирует долговечное использование
- ✓ Яйцеварку можно использовать для приготовления блюд в духовке



ЖИВИ СО

[www.taller.su](http://www.taller.su)

 Taller

# Рекомендации по уходу и эксплуатации



**1. Ознакомление с информацией о характеристиках посуды TalleR** (ярлык, упаковка, буклет).

**2. Перед первым использованием.**

- удалить ярлыки, этикетки
- вымыть в горячей воде с мягким моющим средством
- ополоснуть, вытереть насухо

**3. После каждого использования:**

- дождаться достаточного охлаждения
- вымыть мягкой губкой
- использовать только специальное моющее средство без абразива.
- никогда не использовать металлические мочалки

**4. При мытье в посудомоечной машине:**

- Вынуть посуду сразу после завершения процесса

5. Если пища пригорела, пригоревшие остатки удалить с помощью кипячения воды с моющим средством.

6. Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов для приготовления (3/4), во избежание переливания через край.

**7. Не нагревать пустую посуду.**

**8. Использовать рекомендованные источники тепла.**

9. Посуду с бакелитовыми и силиконовыми ручками не рекомендуют ставить в духовку.

10. **Не использовать в СВЧ.**

11. При длительном интенсивном нагреве – ручки посуды и крышки могут нагреться.

12. Добавлять соль, уксус, специи только после закипания или в готовую пищу.

13. **Избегать резкого перепада температуры.**

