



Amway
академия



ПОСУДА iCOOK™





**СИСТЕМА ПОСУДЫ iCOOK™
ПРЕДЛАГАЕТ**





СИСТЕМА ПОСУДЫ iCOOK™ ПРЕДЛАГАЕТ

- Отличные рабочие характеристики
- Эстетичность
- Разумное соотношение цены и качества
- Радость от приготовления здоровой пищи



ЭКСКЛЮЗИВНОЕ СОЧЕТАНИЕ

- Равномерное распределение тепла с помощью цельнометаллического дна ORTITEMP™
- Приготовление пищи при минимальном добавлении воды и низких температурах по методу VITALOK™
- Эксклюзивное антипригарное покрытие DURAMIC™
- Запатентованный дизайн и удобство ручек





ПОСУДА ИЗ СТАЛИ





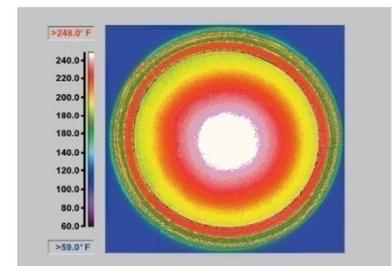
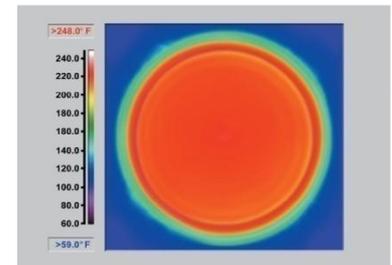
РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕПЛА

С ПОМОЩЬЮ ЦЕЛЬНОМЕТАЛЛИЧЕСКОГО ДНА

ОРТИТЕМП™

Цельнометаллическое основание ОРТИТЕМП™
улучшает распределение нагрева

- Исключает наличие «мест перегрева» при приготовлении пищи
- Обеспечивает универсальную совместимость со всеми плитами, особенно со стеклокерамическими варочными панелями





УДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА ЦЕЛЬНОМЕТАЛЛИЧЕСКИМ ОСНОВАНИЕМ ОРТИТЕМР™

- Инкапсулированное цельнометаллическое дно ОРТИТЕМР™ состоит из алюминия и нержавеющей стали

ФЕРРОМАГНИТНАЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

- Для совместимости с индукционной плитой

АЛЮМИНИЙ

- Для распределения тепла

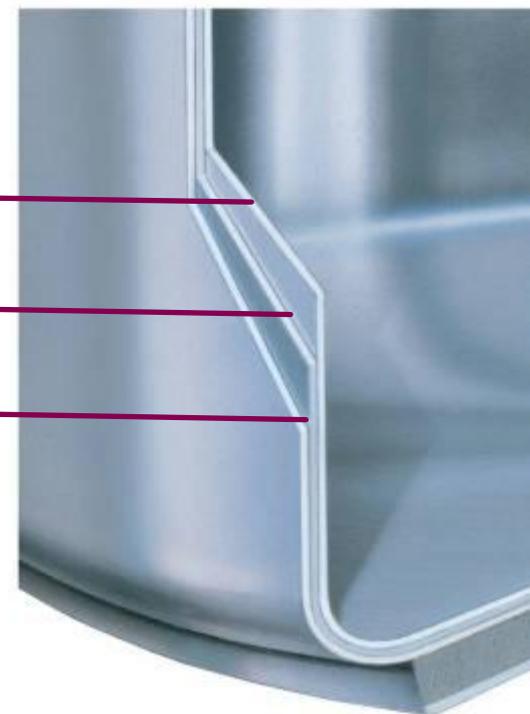




КОНСТРУКЦИЯ КОРПУСА ПОСУДЫ iCOOK™

Трехслойная боковая стенка

- Нержавеющая сталь
- Углеродистая сталь
- Нержавеющая сталь





Amway
академия

ГОТОВКА ПРИ НИЗКОЙ ВЛАЖНОСТИ ПО МЕТОДУ VITALOK™

Плотное примыкание крышки к кастрюле позволяет готовить пищу при низкой влажности





Amway
академия

ГОТОВКА ПРИ НИЗКОЙ ВЛАЖНОСТИ ПО МЕТОДУ VITALOK™

- Пары и соки конденсируются на внутренней стороне крышки и стекают обратно на приготавливаемые продукты
- Пища щедро поливается собственным соком, «запирая» вкус и полезные свойства готовящихся продуктов





ТЕПЛОВОЙ РЕЖИМ ДЛЯ ПОСУДЫ ИЗ СТАЛИ

ВАЖНО!

ТОЛЬКО СЛАБЫЙ
И СРЕДНИЙ НАГРЕВ!

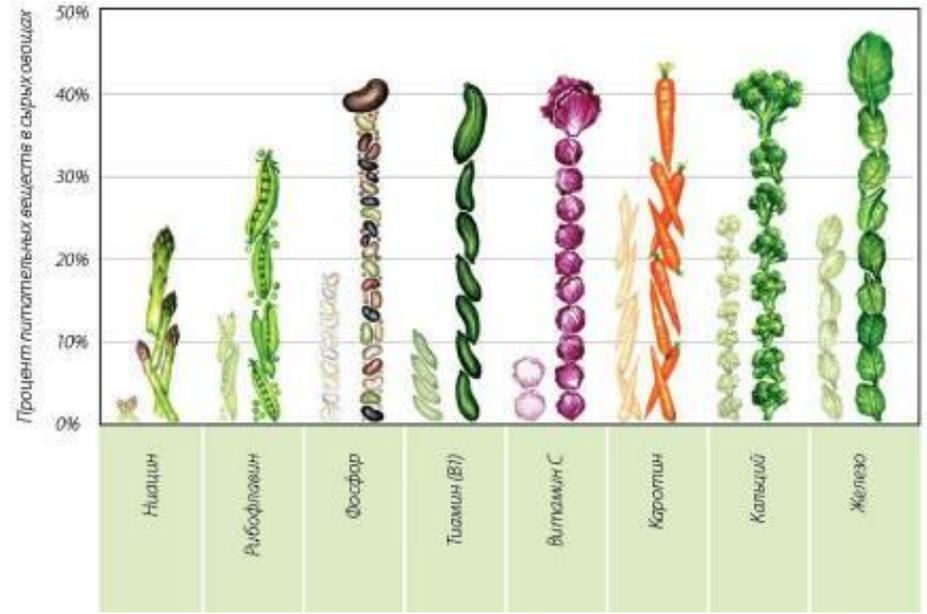




СОХРАНЕНИЕ ПОЛЕЗНЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИ РАЗНЫХ МЕТОДАХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



-  При условии варки
-  При условии приготовления по методу ИТАЛОК





СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА ПОСУДЫ iCOOK™

Жаропрочные ручки

Вспомогательные держатели

Эргономичный дизайн ручек

VITALOK™

Метод готовки при низкой влажности

ОРТИТЕМП™

Полностью инкапсулированное цельнометаллическое дно





**iCook ПОСУДА ИЗ СТАЛИ
С АНТИПРИГАРНЫМ
ПОКРЫТИЕМ**





ПОСУДА iCook С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

- Эксклюзивная антипригарная кухонная посуда дополняет ассортимент iCook
- Особенность посуды iCook с антипригарным покрытием – уникальное антипригарное покрытие Duramic™
- Инновационные технологии нанесения покрытия

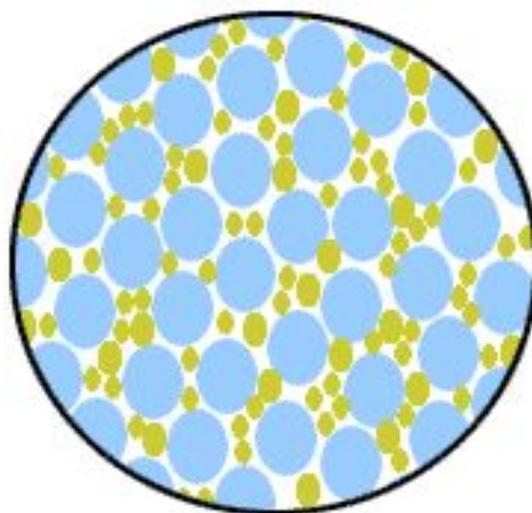




АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ DURAMIC™

Внутреннее усиление

Титан и керамика разных размеров для стойкости и долговечности





АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ DURAMIC™

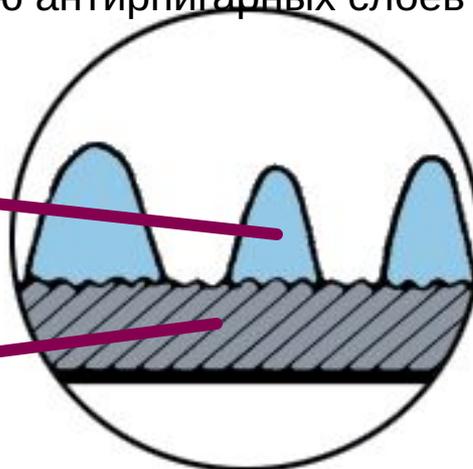
Внешнее усиление

- Процесс, с помощью которого поверхность подготавливается к нанесению антипригарных слоев

- Запатентованный сплав

Бугорки из нержавеющей стали

Заглубленная подложка



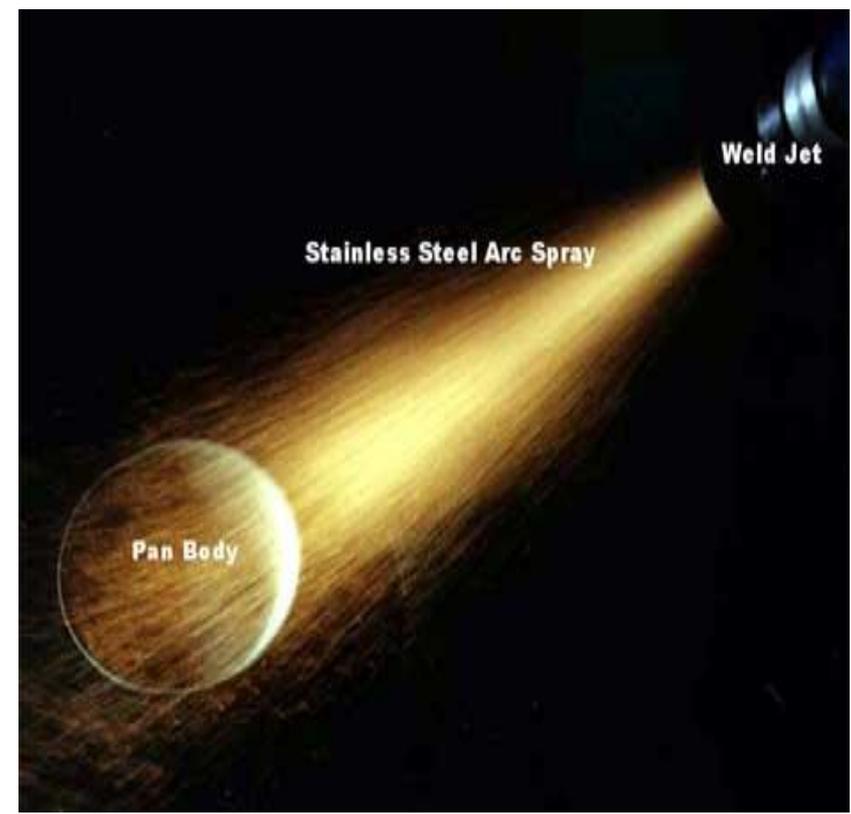


Amway
академия

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ DURAMIC™

Внешнее усиление

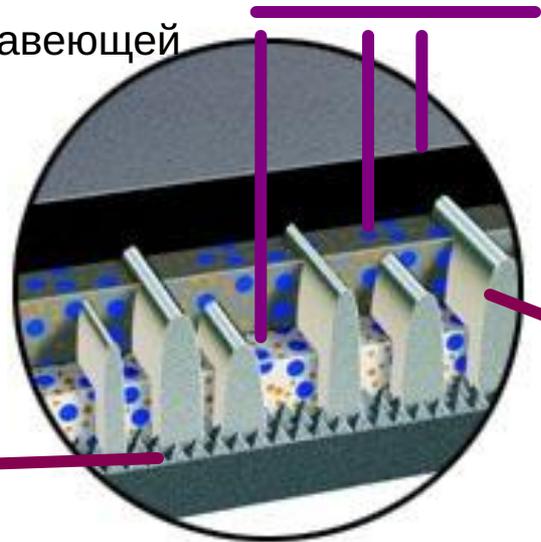
Пример электродугового напыления





ВНЕШНЕЕ И ВНУТРЕННЕЕ УСИЛЕНИЕ

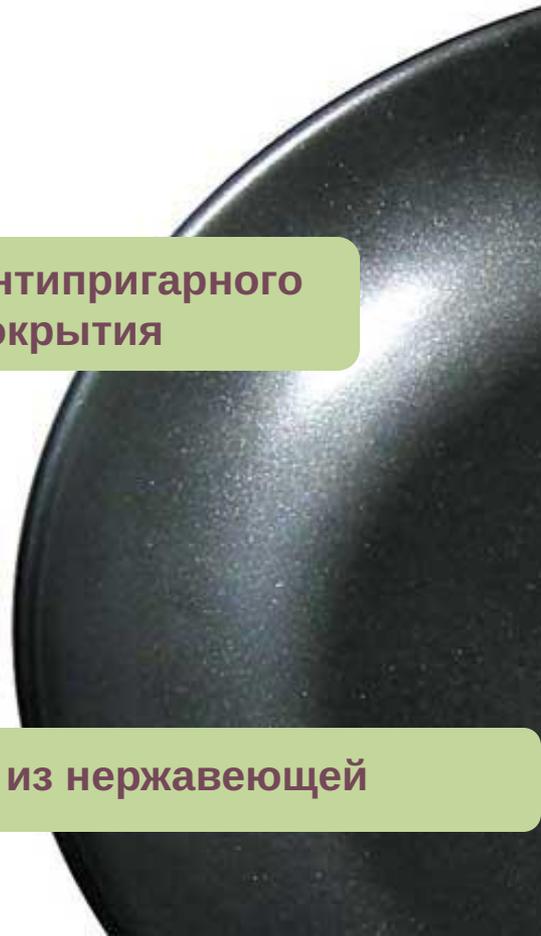
- Уникальный процесс
- Сковорода из нержавеющей стали



Заглубленная
подложка

3 слоя антипригарного
покрытия

Бугорки из нержавеющей
стали





Amway
академия

ПОСУДА iCook С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Уникальное покрытие DURAMIC™

- Особо устойчиво к царапинам и износу
- Покрытие надежно прикреплено к сковороде, обеспечивая посуде долговечность
- Позволяет пище быстро отделяться от сковороды
- Требуется меньшее количество жиров во время приготовления





Amway
академия

ПОСУДА iCook С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Устойчива к ржавчине и образованию пятен
- Полностью инкапсулированное цельнометаллическое дно
- Лучше распределяет и сохраняет тепло
- Может быть использовано на любых плитах
- Закругленные формы – для более удобного использования донных слоев





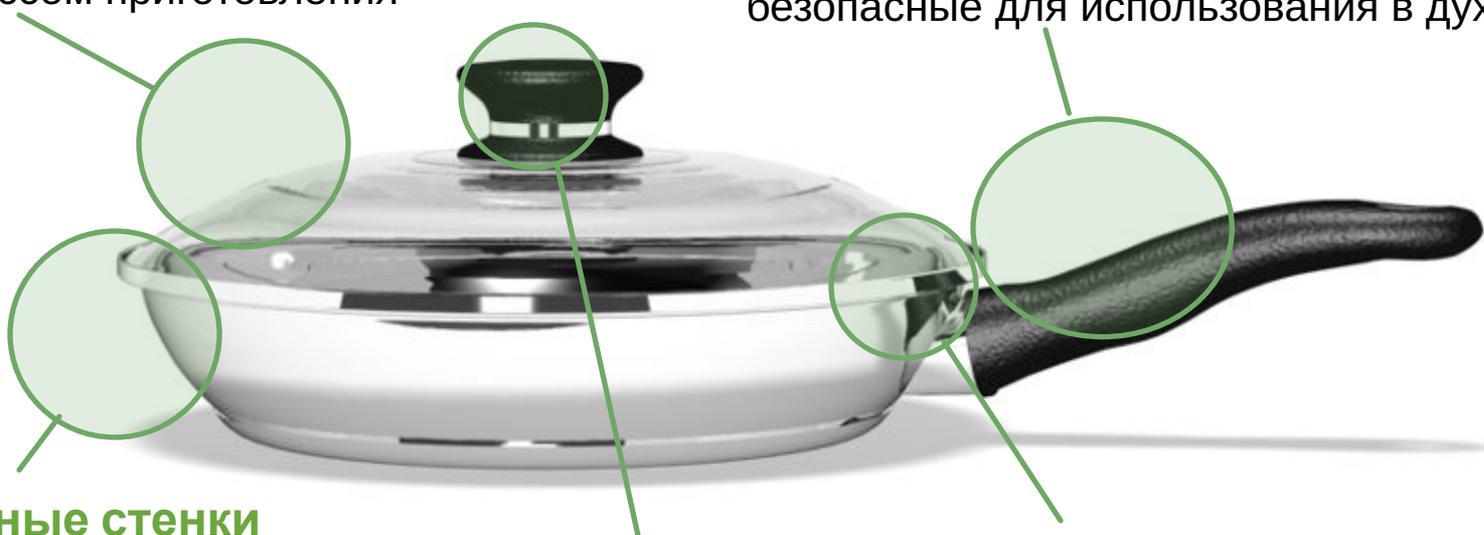
ПОСУДА iCook С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ: СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Закаленная стеклянная крышка

Прозрачная – удобно наблюдать за процессом приготовления

Запатентованные ручки

Эргономичные и устойчивые к температурам, удобные для рук и безопасные для использования в духовке



Закругленные стенки

Возможность легко переворачивать и доставать блюда

Защита для
пальцев

Защита от пламени



КОНФИГУРАЦИЯ НАБОРОВ ПОСУДЫ iCOOK™





Основной набор iCOOK™ 101094 7 предметов

- 1л кастрюля с крышкой 15 см
- Маленький сотейник с крышкой 19 см
- Большой сотейник с крышкой 24 см
- Маленькая выпуклая крышка





iCOOK™

Amway
академия

Базовый набор iCOOK™ 101095 10 предметов

- 4 л кастрюля с крышкой 19 см
- Вставки для готовки на пару
- Набор из трех емкостей с крышками





Набор из двух кастрюль iCOOK™ 101082 4 предмета

- 2л Кастрюля с крышкой 17 см
- 3л Кастрюля с крышкой 19 см





 iCOOK™

Amway
академия

Набор посуды iCOOK™ для приготовления пасты 101086 – 6 предметов

- 8 л Жаровня с крышкой 24 см
- Вставка для приготовления пасты
- Большая вставка для готовки на пару
- Большая выпуклая крышка





Amway
академия

iCook™ Посуда с антипригарным покрытием

iCook Набор посуды из стали с антипригарным покрытием

6 предметов 101083

Размеры кастрюль: 20 см, 25 см and 30 см

iCook Сковорода из стали с антипригарным покрытием 101087

101087

Размер кастрюли: 30 см





ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОСУДЫ iCOOK™ ИЗ СТАЛИ





ПОСУДА ИЗ СТАЛИ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

- Вымойте посуду перед первым использованием (Dish Drops™)
- Готовьте при слабом или среднем нагреве!
- Для готовки пользуйтесь посудой правильного размера
- Пользуйтесь правильной крышкой
- **Никогда** не режьте в посуде





ПОСУДА ИЗ СТАЛИ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

- Избегайте резких температурных перепадов
- Мойте вручную как можно скорее после использования
- Аккуратно храните посуду
- Сыпьте соль непосредственно на пищу, а не на посуду
- Не применяйте абразивные чистящие средства или губки





ПОСУДА ИЗ СТАЛИ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

- **Не** давайте огню вырываться из-под кастрюли
- **Никогда** не оставляйте пустую кухонную посуду на горячей конфорке
- Возобновите нагрев, если крышка «залипает»
- Не размещайте крышку на стеклокерамической поверхности





Amway
академия

ПОСУДА ИЗ СТАЛИ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

- Мойте перед первым использованием
- Используйте на слабом или среднем огне
- Пользуйтесь конфоркой соответствующего размера
- Аккуратно пользуйтесь кухонными принадлежностями
- Не режьте в сковороде





ПОСУДА ИЗ СТАЛИ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

- Не храните пищу в сковороде
- Избегайте резких перепадов температуры
- Не применяйте абразивные чистящие средства или мочалки
- Бережно храните





**Ножи и аксессуары к ножам
iCOOK™**



102709 Набор ножей iCook в футляре

- Нож шеф-повара
- Нож Сантоку
- Нож для хлеба
- Универсальный разделочный нож
- Нож для очистки овощей



Каждый нож также в продаже по отдельности



Ножи iCook – также продаже по отдельности



Нож шеф-повара

Многофункциональный нож, идеально подходит для нарезания продуктов ломтиками или кубиками, а также для их измельчения.
Артикул 102713



Универсальный нож Сантоку

Больше всего подходит для нарезания продуктов, прилипающих к лезвию ножа, например, таких как картошка. Хорошо подходит для нарезания мяса, рыбы и овощей.
Артикул 102710



Универсальный разделочный нож

Подходит для отделения мяса от костей при разделке туши, а также для обрезания жира с мяса и нарезания фруктов.
Артикул 102712



Ножи iCook



Нож для хлеба

Больше всего подходит для нарезания мягких продуктов, таких, как хлеб, торт или помидоры.

Артикул 102711



Нож для очистки овощей

Идеален для очистки фруктов и овощей от кожуры, их фигурного нарезания для последующего украшения блюд, а также для вырезания «глазков» из картофеля.

Артикул 102714



Преимущества конструкции ножей iCook





Amway
академия

Аксессуары к ножам iCook™



Многофункциональные
кухонные ножницы

Артикул 102715



Устройство для заточки
ножей

Артикул 102716



Футляр для хранения
ножей

Артикул 102717



Деревянный блок для
хранения ножей

Артикул 103169



ЭКСПЕРТ ПО ПОСУДЕ iCOOK™





ЭКСПЕРТ

Экспертом по посуде iCook™ в России является опытный шеф-повар Алексей Семёнов – член Российской Гильдии шеф-поваров





Amway
академия

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

