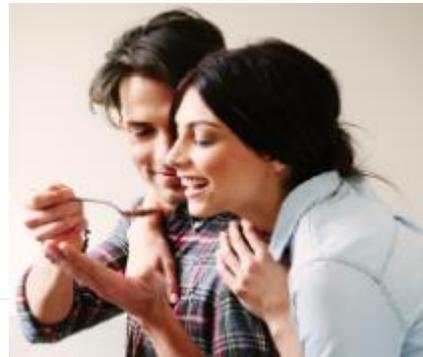




Tefal®

Сковороды
Ковши
Кастрюли
Наборы посуды



СОВЕТЫ ПРИ ПРОДАЖЕ ПОСУДЫ TEFAL

Мерчендайзинг.

При грамотном расположении посуды и оформлении накопителя, посуда продаёт себя САМА

Коммуникация

Формировать потребность каждого покупателя

Комплексная продажа.

Пример: сковорода + специальный прибор для жарки (вок, гриль), крышки, аксессуары и тд.

Up-sell!

Всегда продавать посуду с индукционным дном, как более практичную и долговечную.

КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ РЕЗУЛЬТАТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

?



**Идеальная обжарка
ингредиентов**

- ✓ Хрустящие
снаружи и сочные
внутри



**Равномерное
приготовление**

- ✓ Идеальная форма
без подгоревших /
недожаренных
частей



**Аппетитный
внешний вид**

- ✓ Приготовленная
еда идеального
цвета без
испорченных
участков



ЧТО ПРОИСХОДИТ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ПОСУДЫ?

Несмотря на Ваш высокий уровень кулинарных способностей,
Вы можете столкнуться с проблемами во время готовки из-за использования
некачественной посуды



Испорченное блюдо

Когда ингредиенты пригорают к покрытию



Сухое блюдо

Когда посуда не нагрета до оптимальной температуры



Подгоревшие части

Когда тепло распределено неравномерно на поверхности



29% ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ГОТОВЫ ПОТРАТИТЬ БОЛЬШЕ НА ПОСУДУ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

Насколько важна посуда



РОССИЯ

29

14

17

"Я готов потратить больше, чтобы купить **посуду** высокого качества"

"Мне нравится экспериментировать с **новой посудой**"

"**Качественная посуда** – залог хорошего блюда"

Важные характеристики для потребителя при выборе посуды

РАНГ	ХАРАКТЕРИСТИКА		
1	покрытие остается антипригарным	55	
2	дает хорошие результаты долгое время	52	
3	упрощает готовку	52	
4	можно готовить без масла	51	
5	можно готовить здоровую еду	50	

Вывод

Формируйте потребность потребителя на ведущие серии посуды Tefal, основываясь на:

- Прочности и долговечности антипригарного покрытия
- Возможности быстро и легко получить идеальный результат от готовки
- Возможности готовить вкусную и полезную еду, даже без использования масла



1956

Марк Грегуар – французский инженер, основывает компанию TEFAL

Джеки Кеннеди появляется в газете со сковородой Tefal в руках. Бренд становится международным

1961



1968

TEFAL стала крупнейшим производителем посуды во Франции и стала частью концерна Groupe Seb

TEFAL изобретает первую индукционную сковороду с антипригарным покрытием

1991



1996

TEFAL изобретает концепцию Ingenio

Создание теплового индикатора: Thermo-spot®

2000

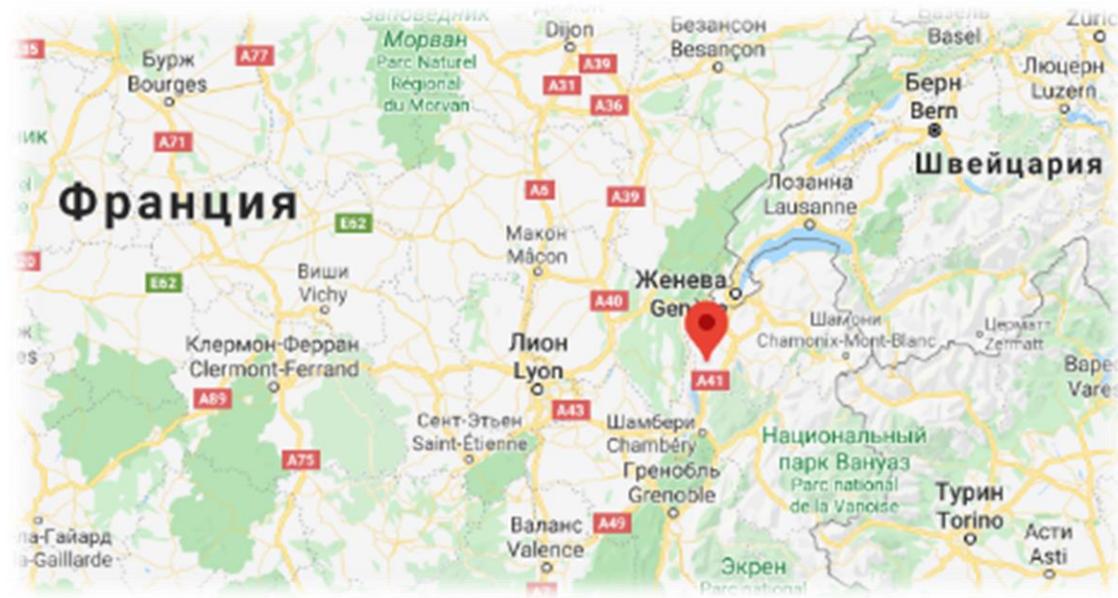


2020

TEFAL запускает лучшее антипригарное покрытие

ГЕОГРАФИЯ ПРОИЗВОДСТВА

- ✓ Завод по производству посуды Tefal находится во Франции в городе Румийи на границе со Швейцарией. Производство антипригарного покрытия осуществляется на французском заводе.
- ✓ 23 марта 2010 года состоялось официальное открытие завода по производству посуды Tefal в России в городе Санкт-Петербурге, куда поставляются диски с антипригарным покрытием и происходит сборка сковород Tefal
- ✓ Так же компания Tefal имеет собственное производство полного цикла в Китае.



ПОЧЕМУ **TEFAL**?



Бренд №1 в посуде по всему миру!

Бренд **Tefal** на протяжении 65 лет обладает самой высокой узнаваемостью в категории **98%***

70% потребителей пользуются посудой **Tefal***

Tefal – производство **полного цикла** (разработка, форма, покрытие, испытания). Имеет **свои собственные исследовательские лаборатории!!!**

Характеристики продуктов **Tefal** отвечают самым важным для потребителей критериям:

- высокое качество антипригарных свойств
- прочность и долговечность покрытия



Tefal – основоположник категории посуды с антипригарным покрытием с 1954г. С момента изобретения было продано **более 1 миллиарда сковород** с антипригарным покрытием по всему миру

Tefal – лидер в инновациях (уникальная концепция Ingenio, непревзойденные характеристики антипригарного покрытия, индикатор нагрева Thermo-Signal/Thermo-Spot, уникальные технологии дна и другое

РАЗНОВИДНОСТИ ПОСУДЫ

Жарить

Сковороды



Специальные приборы для жарки



Сковорода-гриль



Сковорода-ВОК



Блинная сковорода

Сотейники для жарки и тушения



Сотейник



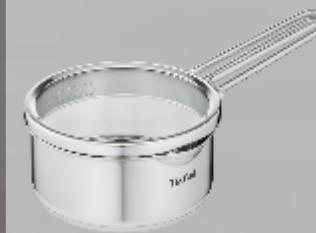
Много-
функциональная
сковорода

Варить

Кастрюли

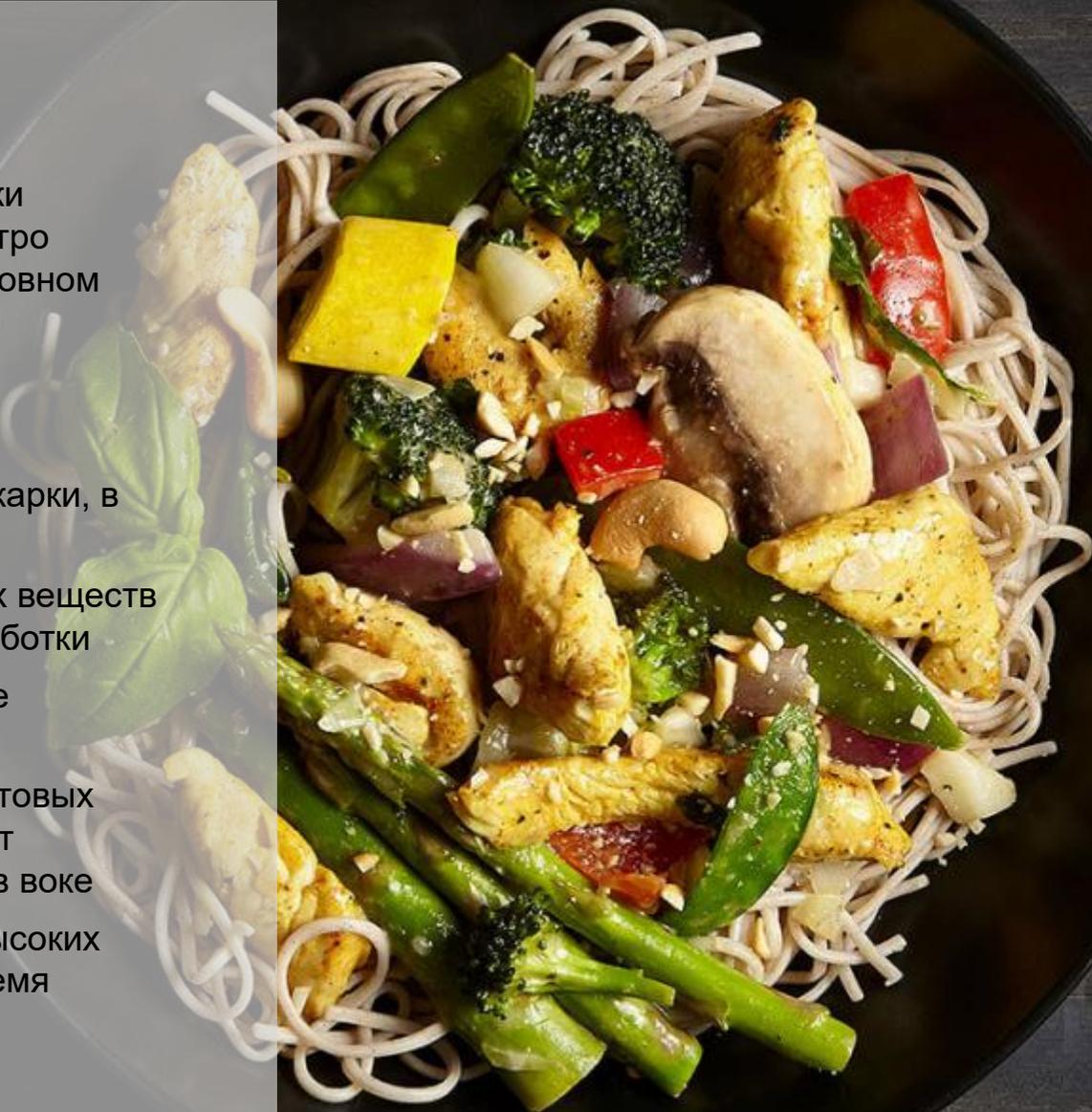


Ковши



ВОК

- Круглое основание сковороды и стенки нагреваются равномерно, позволяя быстро приготовить пищу. Это происходит в основном при постоянном помешивании.
- Сковорода вок это:
 - ✓ скорость приготовления блюд;
 - ✓ универсальность – кроме обычной жарки, в посуде производится тушение,
 - ✓ максимальное сохранение полезных веществ за счет кратковременной термообработки
 - ✓ аппетитный вид и хорошие вкусовые качества еды
 - ✓ минимальное содержание жира в готовых блюдах – впитыванию масла мешает постоянное перемещение кусочков в воке
 - ✓ удобство приготовления – за счет высоких стенок сковороды вок кусочки во время интенсивного перемешивания не высыпаются из сковороды.



Блинная сковорода

Блинная сковорода отличается от обычной низкими стенками. Именно эта особенность способствует хорошей и быстрой прожарке и тоненьких, и толстых блинов. Кроме того, низкие края делают переворачивание намного удобней.



Сковорода гриль

Главный ее секрет кроется в том, что продукты не полностью соприкасаются с ее поверхностью, благодаря чему они одновременно и поджариваются, и томятся в выделившемся соке, собирающемся в специальных канавках.

Сотейник/Много- функциональная сковорода

Универсальность – вот главное достоинство. В такой посуде можно варить, жарить и тушить, поэтому такие приборы используют вместо кастрюли, ковш и сковороды.

Алюминий

Практичный материал для ежедневного использования



- Скорость нагрева
- Сложность ухода
- Устойчивость к коррозии
- Удержание тепла
- Устойчивость к повреждениям и деформации
- Вес

Литой алюминий

Современный аналог чугуна



- Скорость нагрева
- Сложность ухода
- Устойчивость к коррозии
- Удержание тепла
- Устойчивость к повреждениям и деформации
- Вес

Материал изготовления посуды

Нержавеющая сталь

Красивый внешний вид



- Скорость нагрева
- Сложность ухода
- Устойчивость к коррозии
- Удержание тепла
- Устойчивость к повреждениям и деформации
- Вес

Чугун

Подходит для томления



- Скорость нагрева
- Сложность ухода
- Устойчивость к коррозии
- Удержание тепла
- Устойчивость к повреждениям и деформации
- Вес



СКОВОРОДЫ ТЕФАЛ

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА СКОВОРОД TEFAL

● Антипригарное покрытие

● Thermo-Signal

● Дно

ТИПЫ ВНУТРЕННЕГО ПОКРЫТИЯ

Без покрытия

- Необходимо полностью контролировать процесс приготовления, чтобы добиться желаемого результата, поэтому наиболее подходит для профессионалов.
- Требуется особый уход
- Максимально устойчивы к любым воздействиям
- Без профессиональных навыков легко испортить блюдо.

Антипригарное покрытие

- Уникальная поверхность, позволяет готовить любые блюда, без прилипания и подгорания.
- Легко ухаживать и мыть, в сравнении с нержавеющей и керамикой
- Только на этом покрытии можно готовить без масла (керамика, нержавейка не являются антипригарными покрытиями)
- Не требует полного контроля за процессом
- Устойчивость к сколам и царапинам

Керамическое покрытие

- Высокая износостойкость, ее истираемость практически нулевая
- Устойчивость к высоким температурам (до 460°C)
- Экологически чистый материал
- Низкая устойчивость к резким перепадам температур, поэтому меньший срок службы в сравнении с антипригарным покрытием.
- Больше количество масла

Антипригарное покрытие с эффектом камня

- «Каменных» сковород в природе не существует, так же как и «каменных» покрытий. Почти все «каменные» сковороды, которые вы видите на полках магазинов – это сковороды с обычным антипригарным покрытием, просто внешне декорированные под камень с той или иной степенью достоверности.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ **TEFAL**

- ✓ Позволяет готовить без использования масла
- ✓ Сохраняет естественный вкус продуктов
- ✓ Облегчает процесс мойки
- ✓ Полная безопасность для здоровья
- ✓ Используется в космонавтике и медицине (покрытие кардиостимуляторов)

ГАРАНТИЯ БЕЗОПАСНОГО ПОКРЫТИЯ

100%
БЕЗОПАСНО
.....
ПОКРЫТИЕ
PFOA
КАДМИЙ
СВИНЕЦ } **0%**



АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ **TEFAL**



В основе антипригарного покрытия Tefal лежит полимер: ПолиТетраФторЭтилен (PTFE)

Что такое PTFE?

– специальное вещество, которое придает исключительную гладкость поверхности посуды и отличается стойкостью к воздействию высоких температур. Другими словами, это идеальный материал для изготовления поверхностей, контактирующих с пищей. Именно благодаря безопасности и антипригарным свойствам компания Tefal стала использовать **PTFE** в составе своих сковород.

PTFE признан безопасным для здоровья человека, согласно результатам многих исследований, проведенных органами здравоохранения Франции, Европы (Европейское агентство по безопасности продуктов питания) и США (Управление по санитарному надзору за пищевыми продуктами и медикаментами) и ВОЗ.



PTFE И TEFLON™



В производстве антипригарных покрытий Tefal используется PTFE. Teflon™ является зарегистрированным брендом компании Chemours (ранее: Dupont de Nemours), которая никак не связана с компанией Tefal. Когда-то давно TEFAL покрывал антипригарные сковороды тефлоном.

Tefal не имеет ничего общего с Teflon™

В 1968 году Группа СЕБ приобрела бренд Tefal и тогда же поставила себе задачу наладить собственное производство антипригарных покрытий, чтобы иметь возможность контролировать все этапы производственного процесса и оперативно реагировать на изменения в нормативных актах, касающихся состава покрытий. Благодаря этому Группа СЕБ может гарантировать отсутствие ПФОК* в посуде TEFAL.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ **TEFAL**



Этот логотип свидетельствует об отсутствии PFOA, кадмия и свинца во всей продукции Tefal



Tefal гарантирует безопасность антипригарного покрытия как для здоровья человека, так и для окружающей среды. Чтобы подчеркнуть это заявление, Tefal размещает на упаковке эко информацию для потребителей

PTFE - абсолютно безопасный и инертный полимер, который не вступает во взаимодействие с пищевыми продуктами, водой и моющими средствами при любой температуре нагрева

Вся продукция Tefal подлежит обязательной сертификации, соответствует всем требованиям и стандартам, предписанным законодательством к материалам, находящимся в тесном контакте с пищей

ЧТО ЗНАЧИТ АБСОЛЮТНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ **TEFAL**?



ABSOLUTE

Не содержит PFOA

SAFETY

Что такое PFOA?

Перфтороктановая кислота - это увлажнитель, используемый в процессе производства ТЕФЛОНА. Доказательства вредного воздействия на здоровье человека при текущей концентрации PFOA отсутствуют (отчет J.E. HEINZE, март 2003).

Применение

PFOA используется в процессе изготовления многих изделий, таких как упаковочные материалы, текстиль, грязеотталкивающие ковровые покрытия и т.п.

Антипригарное покрытие Tefal не содержит PFOA

Это систематически подтверждается в ходе различных испытаний, проводимых независимыми лабораториями:
FABES (Германия)
ASAHI GLASS
FLUOROPOLYMERS UK
Ltd (Великобритания)
INERIS (Франция)

ЧТО ЗНАЧИТ АБСОЛЮТНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ **TEFAL**?

Не содержит свинца

Что такое свинец?

Свинец – это мягкий, высокотоксичный и пластичный металл, способный со временем накапливаться в мягких тканях и костях

Применение

Свинец применяется в качестве красящего вещества в керамических глазурях и малярных красках, особенно красного и желтого цветов

Токсичность

Свинец является ядовитым металлом, способным привести к заболеваниям крови и мозговым нарушениям



Не содержит кадмия

Что такое кадмий?

Кадмий представляет собой мягкий, ковкий, токсичный, голубовато-белый металл

Применение

Кадмий позволяет получить очень яркие и блестящие желтые и красные цвета эмали, лакокрасочных покрытий и покрытий на основе PTFE

Токсичность

Вдыхание кадмий содержащих паров может привести к легочным заболеваниям

■ Что значит хорошее антипригарное покрытие?

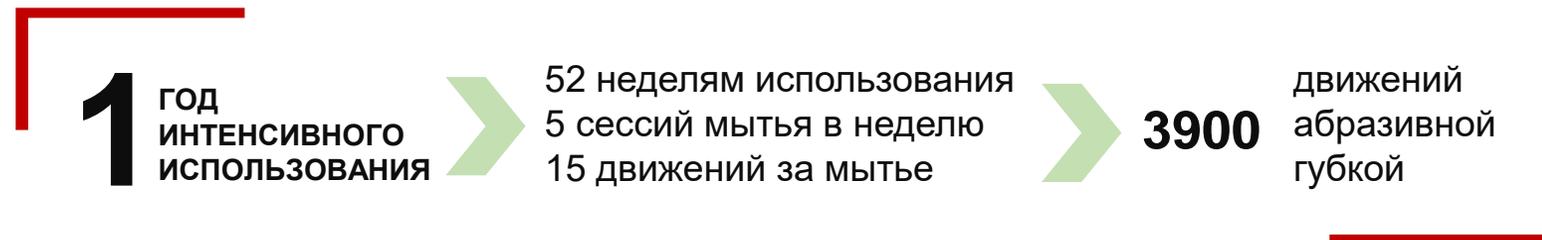
✓ Хорошее антипригарное покрытие не пригорает

Тест 1: Пригоревшее молоко легко очищается под проточной водой без использования агрессивных абразивных средств



✓ Хорошее антипригарное покрытие не царапается

Тест 2: Специальное устройство с абразивной губкой 1000 раз за один цикл тестирования протирает сковороду. Циклы повторяются до тех пор, пока на антипригарном покрытии не появятся царапины.

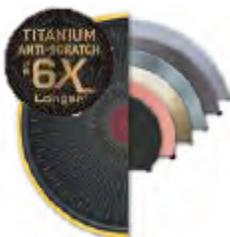


ВИДЫ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ TEFAL



Антипригарное покрытие TITANIUM

100 000 циклов
25 лет



Лучшее антипригарное покрытие с защитой от царапин, благодаря добавлению частиц титана, которое выдерживает **100 000 циклов** и прослужит **в 6 раз** дольше. Можно использовать металлические аксессуары

48 000 циклов
12 лет



Антипригарное покрытие, максимально усиленное частицами титана, с защитой от царапин, которое выдерживает **48 000 циклов** и прослужит **в 3 раза** дольше. Можно использовать металлические аксессуары

32 000 циклов
8 лет



Антипригарное покрытие, усиленное частицами титана, для сохранения антипригарных свойств длительное время. Выдерживает **32 000 циклов** и прослужит **в 2 раза** дольше. Не рекомендуется использовать металлические аксессуары.

16 000 циклов
4 года



Антипригарное покрытие с частицами титана с повышенной устойчивостью к царапинам,. Выдерживает **16 000 циклов**. Не рекомендуется использовать металлические аксессуары.

Старые обозначения



*Из расчета 4000 циклов в год

СОСТАВ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ TITANIUM

Посуда на которую можно положиться.
Готовьте безопасно любимые блюда с **TEFAL**



АЛЮМИНИЕВАЯ ОСНОВА

ПЕРВЫЙ ЗАЩИТНЫЙ УПЛОТНЕННЫЙ СЛОЙ ПРОТИВ КОРРОЗИИ

ВТОРОЙ ЗАЩИТНЫЙ СЛОЙ, который выдерживает ЛЮБОЕ ТРЕНИЕ

ФИНАЛЬНЫЙ ТИТАНОВЫЙ ВЕРХНИЙ СЛОЙ для ЗАЩИТЫ ПОКРЫТИЯ

NEW ПЕРВЫЙ ЗАЩИТНЫЙ СЛОЙ, для МАКСИМАЛЬНОЙ УСТОЧИВОСТИ К ЦАРАПИНАМ
усиленный сверхтвердыми кристаллами

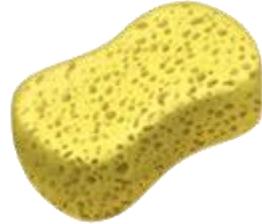
ВТОРОЙ ЗАЩИТНЫЙ СЛОЙ, со 100% антипригарным покрытием для ИДЕАЛЬНОГО СКОЛЬЖЕНИЯ

**100%
БЕЗОПАСНО**
ПОКРЫТИЕ
PFOA
КАДМИЙ
СВИНЕЦ } **0%**



Протестировано и
сертифицировано
внешними независимыми
лабораториями

TITANIUM ANTI-SCRATCH UP TO 6X LONGER ЛУЧШЕЕ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ОТ TEFAL



Выдерживает до **100 000 ЦИКЛОВ**, сохраняя антипригарные свойства в тесте с использованием абразивной губки

до 6X дольше по сравнению с предыдущим покрытием



Устойчивость к царапинам

благодаря уникальному особо прочному начальному слою
МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ АКСЕССУАРЫ



Устойчивость к коррозии

Покрытие без риска появления отслоек

благодаря улучшенной технологии базового слоя



100% безопасно: покрытие из био-материала, 0% PFOA, сертификат экологической безопасности



ВИДЫ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ **TEFAL**



Антипригарное покрытие MINERALIA

Старые обозначения



32 000 циклов
8 лет



Антипригарное покрытие усилено частицами силиката кальция – твердого, как железо, минерала, который добывают из недр земли. Покрытие прослужит не менее **32 000 циклов**, обеспечивая безупречные антипригарные свойства даже при приготовлении блюд без масла.

16 000 циклов
4 года



Антипригарное покрытие усиленное натуральными минералами, для повышенной устойчивости к царапинам и коррозии. Выдерживает **16 000 циклов**, без потери прекрасных антипригарных свойств

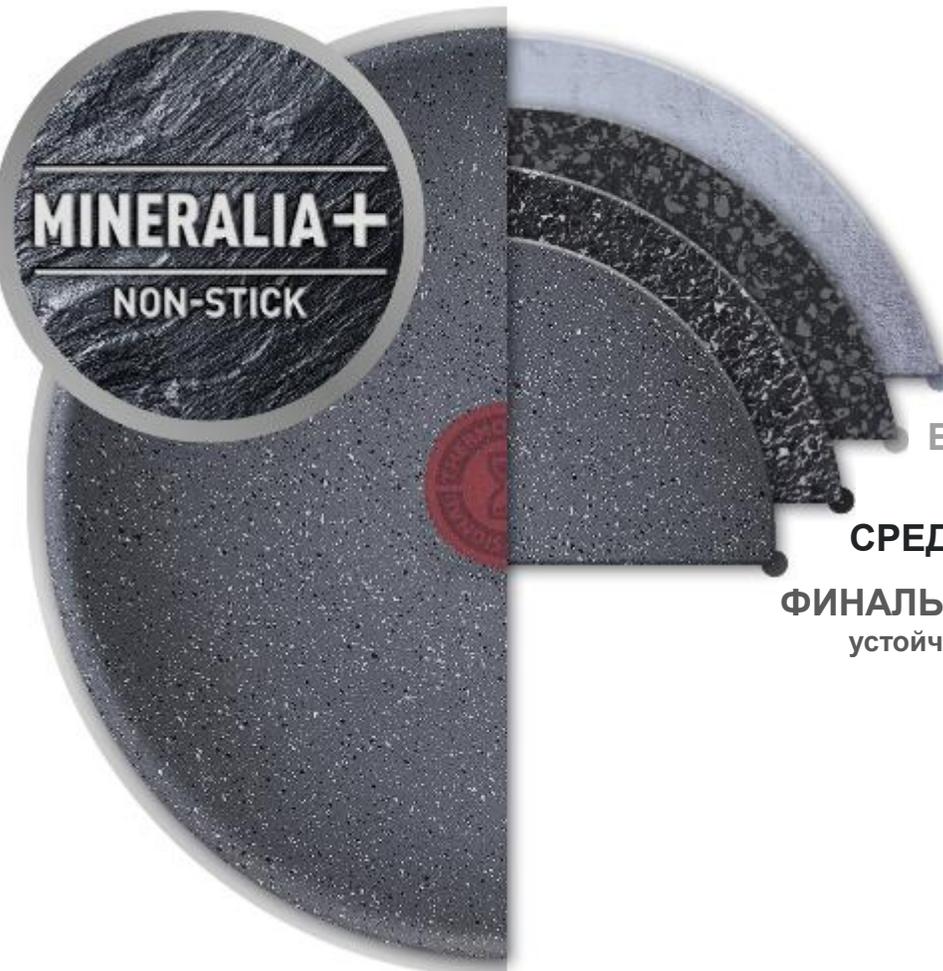
*Из расчета 4000 циклов в год



Не рекомендуется пользоваться металлическими аксессуарами

СОСТАВ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ MINERALIA

Первое антипригарное покрытие, усиленное натуральными минералами



MINERALIA+
NON-STICK

АЛЮМИНИЕВАЯ ОСНОВА

БАЗОВЫЙ СЛОЙ, уплотненный сверхпрочными минералами для

ЭКСТРИМАЛЬНОЙ УСТОЙЧИВОСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЯМ

СРЕДНИЙ СЛОЙ, обогащен НАТУРАЛЬНЫМИ МИНЕРАЛАМИ

ФИНАЛЬНЫЙ СЛОЙ: экстратолстый, устойчивый к повреждениям слой для

ИДЕАЛЬНОГО СКОЛЬЖЕНИЯ

100% БЕЗОПАСНО
ПОКРЫТИЕ
PFOA
КАДМИЙ
СВИНЕЦ } **0%**



Протестировано и сертифицировано внешними независимыми лабораториями

Советы по использованию посуды Tefal с внутренним антипригарным покрытием



Перед первым использованием посуды рекомендовано её вымыть, нагреть на маленьком огне в течение 30 секунд, снять с огня и смазать всю внутреннюю поверхность одной чайной ложкой растительного масла с помощью чистой тряпки или бумажного полотенца. Излишки масла убрать.

Рекомендовано давать посуде остынуть, прежде чем её чистить. Следует избегать слишком сильных колебаний температур: ставить из холодильника сразу на плиту и наоборот

Антипригарное покрытие легко очищается, поэтому не стоит использовать металлические губки, абразивные проволочные мочалки или грубый чистящий порошок

Даже если покрытие посуды подразумевает возможность использования металлических аксессуаров (шумовки, щипцы), то не стоит использовать ножи, вилки или металлические венчики на такой посуде

Не стоит перегревать пустую сковороду

Thermo-Signal™ - идеальная температура для начала приготовления

Подождите...



СТАРТ!



Новая версия индикатора нагрева – теперь еще проще контролировать температуру приготовления

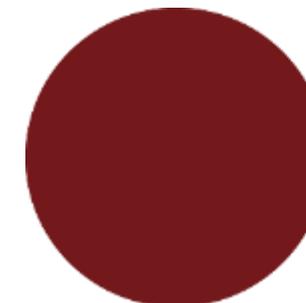


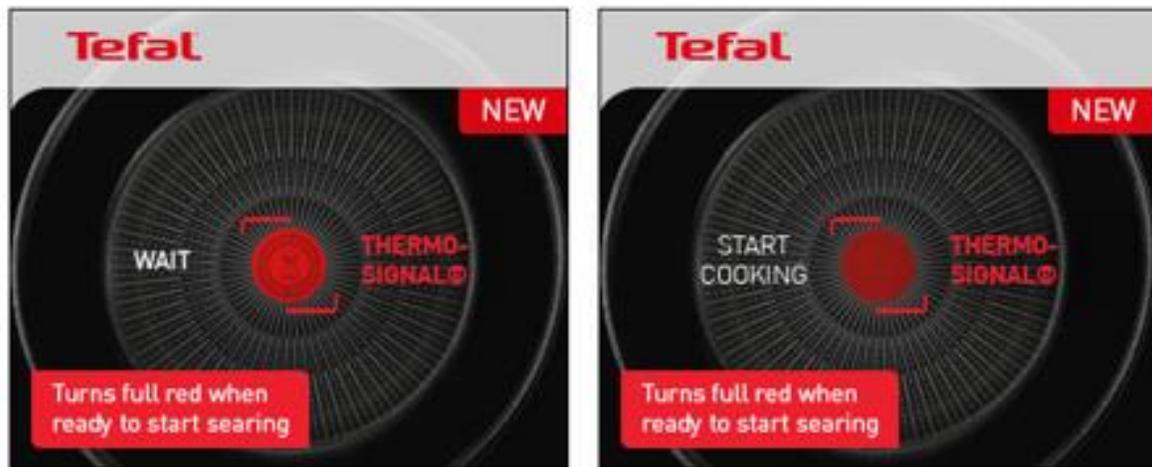
- **Улучшенный интуитивно понятный ДИЗАЙН**
Песочные часы символизируют ход времени
- **Более четкое и понятное НАЗВАНИЕ**
Термо-сигнал = «сигнал» к старту приготовления
- **Усиленный КОНТРАСТ ЦВЕТА**
Дизайн полностью исчезает при достижении температуры ~180°

Подождите...



СТАРТ!





Индикатор нагрева, который вовремя подскажет идеальный момент для начала жарки, став равномерно красным при температуре **180°**

Thermo-Signal выполнен из термохромного пигмент 100% натурального происхождения.

Высокое качество приготовления пищи:

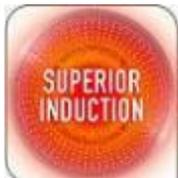
- создается легкая корочка и весь сок остается внутри блюда. Блюдо жарится, а не варится в своем соку
- индикатор помогает сохранить полезные свойства продуктов и получить идеальный результат

Долговечность эксплуатации:

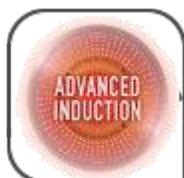
- поможет избежать перегрева сковороды и сохранит антипригарные качества в течение всего срока службы посуды



NEW



THERMO-FUSION™ PLUS



THERMO-FUSION™



INDUCTION



DIFFUSAL



DURABASE

- Тип дна влияет на устойчивость сковороды к деформации и долговечность
- Обращайте внимание на маркировку типа плиты с которой совместима посуда

ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ

ДЛЯ ВСЕХ ПЛИТ, КРОМЕ ИНДУКЦИИ

THERMO-FUSION™ PLUS

- ✓ Новое индукционное дно до **20мм** шире по сравнению с дном **Induction**
- ✓ Гарантирует ускоренный разогрев **+14 пунктов** и повышенную устойчивость к коррозии

THERMO-FUSION™

- ✓ Новое индукционное дно на **10мм** шире по сравнению с дном **Induction**
- ✓ Гарантирует ускоренный разогрев **+7 пунктов** и повышенную устойчивость к коррозии

INDUCTION



- ✓ Сверхпрочное дно из нержавеющей стали прочно припаивается к дну сковороды и дополнительно закрепляется ободком из алюминия.
- ✓ Гарантирует превосходное распределение тепла и отсутствие деформации.

DIFFUSAL



- ✓ Устойчивое к деформации алюминиевое дно содержит слой, в состав которого входят хлопья слюды.
- ✓ Более толстое дно в сравнении с Durabase
- ✓ Обеспечивает оптимальное распределение тепла и равномерное приготовление пищи.

ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ

DURABASE



- ✓ Антипригарное покрытие наносится на алюминиевое дно сковороды, благодаря чему гарантируется его стабильная толщина
- ✓ Обеспечивает равномерное распределение тепла.

НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННОГО ДНА У ПОСУДЫ TEFAL



THERMO-FUSION™ PLUS

Новое индукционно дно до **20мм шире** по сравнению с дном **INDUCTION**:



Ускоренный разогрев* благодаря улучшенной эффективности индукционного дна **+14pts vs GV5**



**PATEN
T**

НОВАЯ запатентованная технология



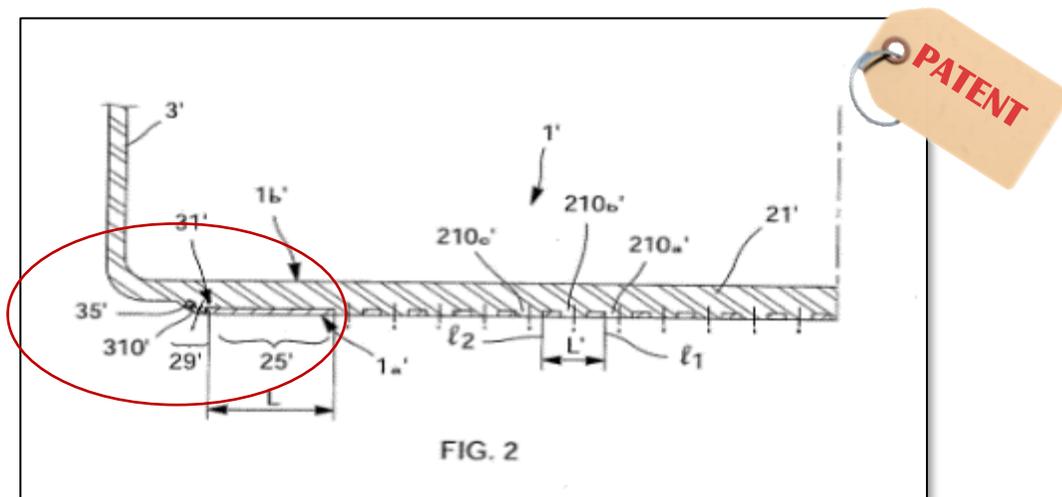
Повышенная устойчивость к коррозии благодаря новой формуле сплава без алюминиевого ободка

*По сравнению со сковородой Tefal Expertise

ЧТО ЗАПАТЕНТОВАНО?

Уникальная **конструкция дна** и **производственные особенности**, которые позволяют TEFAL:

- **РАСШИРИТЬ** индукционный диск **до максимума**
- **ЗАКРЫТЬ ОБОДОК** из «голого» алюминия на краях дна во время взаимодействия с экстремальными температурными колебаниями во время процесса приготовления



ТИП ДНА ВЛИЯЕТ НА УСТОЙЧИВОСТЬ СКОВОРОДЫ К ДЕФОРМАЦИИ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



ЧТО ТАКОЕ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИНДУКЦИОННОГО ДНА?

Это пропорция между количеством энергии, которое индукционная плита может отдать, и количеством энергии, которое индукционная посуда может получить.

Как работают индукционные плиты?

Внутри индукционной плиты находится медная катушка, создающая магнитное поле.



Магнитное поле взаимодействует с железом магнитной сеткой на дне посуды.

Чем больше поверхности покрывает сетка на дне посуды, тем больше энергии появляется, и тем быстрее происходит разогрев



**Более широкое индукционное дно для более эффективного получения энергии от индукционной плиты...
...и более быстрого разогрева!**

УСОВЕРШЕНСТВОВАВАННАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИНДУКЦИОННОГО ДНА



Сделав индукционное дно шире, мы добились повышения его эффективности на 14%

- ✓ **Ø + 20mm** vs GV5
- ✓ Больше нет ободка из «голоого» алюминия
- ✓ Запатентованная технология
- ✓ Запатентованное название «Thermo-Fusion™ Plus»



- ✓ **Ø + 10mm** vs GV5
- ✓ Новый дизайн
- ✓ Запатентованное название «Thermo-Fusion™»

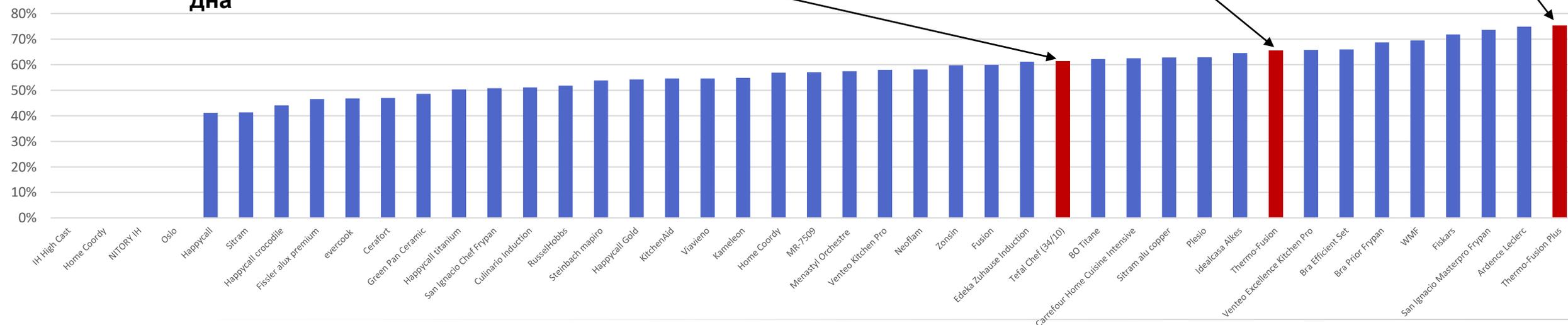


Thermo-Fusion™ Plus

Induction

Thermo-Fusion™

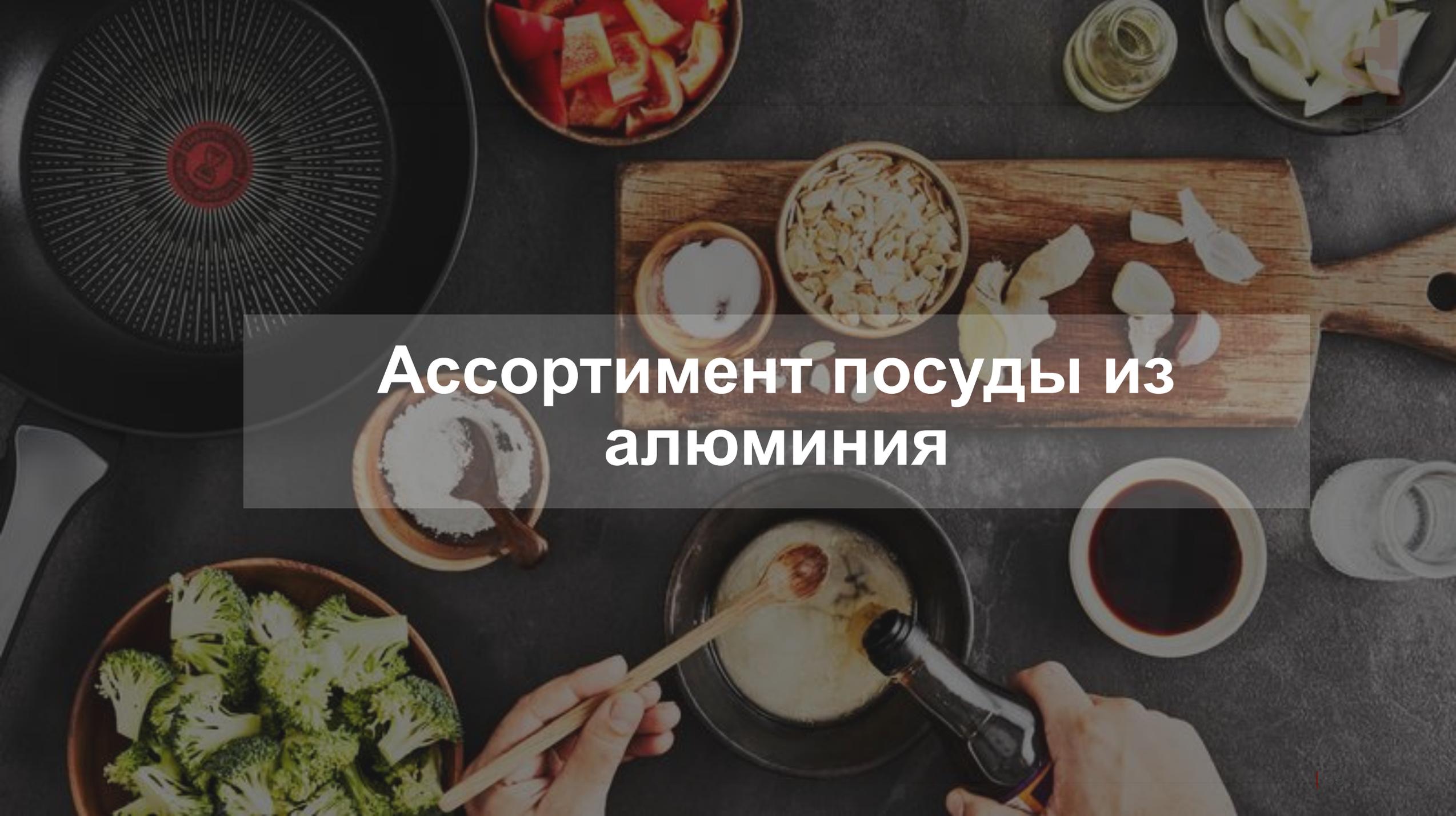
Эффективность индукционного дна*



*По результатам внутреннего тестирования

ДЕШЕВЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ СКОВОРОДЫ = ЛЕГКАЯ ДЕФОРМАЦИЯ, НИЗКАЯ ТЕПЛОПРОВОДИМОСТЬ, НИЗКИЕ КАЧЕСТВА АНТИПРИГАРНЫХ СВОЙСТВ





Ассортимент посуды из алюминия

Замена



Expertise



Exception



Hard Titanium +



Character



Chef

NEW



Unlimited



Excellence



Ultimate/
Ultimate ON



Daily Chef



Easy Chef



Ассортимент посуды из алюминия

Антипригарное покрытие



NEW



Unlimited



Excellence



Ultimate/
Ultimate ON



Daily Chef



Easy Chef

Unlimited

Замена серии Expertise на серию Unlimited



New

**НОВАЯ УЛЬТРА
ГЛУБОКАЯ ФОРМА**

(высота 57мм)

Удобно при перемешивании

New

Прочная ручка

Со вставкой из
нержавеющей стали

100% TESTED⁽²⁾
SAFE
COATING
0% PFOA
CADMIUM
LEAD



New

Thermo-Signal



Все типы плит,
включая индукцию



100 000 циклов

**Titanium Anti-Scratch
ДО 6 РАЗ ДОЛЬШЕ**

Устойчивость к царапинам!

**Можно использовать
металлические аксессуары!**

**SUPERIOR
INDUCTION**

New

Thermo-Fusion Plus

Более толстое и широкое
индукционное дно – равномерный
нагрев и устойчивость к коррозии



Сковорода

20 см, 22 см, 24 см,
26 см, 28 см 30 см



Сковорода ВОК

28 см



Круглая сковорода гриль

26 см



Сковорода блинная

25 см



Кастрюля с крышкой

24 см



**Мультифункц. Сковорода
с крышкой**

26 см



Набор сковород

22 см и 28 см

EXPERTISE VS UNLIMITED



EXPERTISE



UNLIMITED

	Прочность	Titanium Служит до 3X раз дольше* по сравнению со стандартным покрытием 48 000 циклов	УСТОЙЧИВ К ЦАРАПИНАМ Titanium служит до 6 раз дольше* по сравнению со стандартным покрытием 100 000 циклов
	Глубина	52mm	57mm
	Индукционная технология	Стандартная индукционная технология	Thermo-Fusion Plus
	Совместимость с индукционными плитами	Хорошая совместимость с индукционными плитами	Улучшенная совместимость с индукционными плитами* для более быстрого нагрева *+14 пунктов эффективности по сравнению с Expertise, согласно протоколу BSH

Как правильно выявить или сформировать потребность?



Необходимо правильно спросить

Вопросы на выявление потребностей

Что для Вас самое важное при выборе посуды?

Какой посудой ранее пользовались?

Почему решили сменить?



Для какого типа плиты Вы подбираете посуду?

Вы готовите большие порции блюд для семьи?

Для Вас важна полная безопасность при использовании посуды?

Вопросы на формирование потребностей

Для Вас важно, чтоб посуда прослужила как можно дольше?

Вы бы хотели питаться полезно, при этом вкусно и разнообразно?

Хотелось бы Вам получать всегда идеальные результаты при приготовлении?



Вы бы хотели, использовать любые аксессуары, в том числе и металлические, при приготовлении в посуде?

Вы бы хотели иметь посуду, которая подходит для любых типов плит, в том числе индукционных?

Хотелось бы Вам что бы на антипригарном покрытии не появлялись царапины?

Как правильно презентовать товар?

Необходимо правильно и вкусно
объяснить выгоду для покупателя



ОСНОВНЫЕ USP / ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ **Titanium** прослужит **до 6 раз дольше***
100.000 циклов
- ✓ легкость мытья
- ✓ использование **металлических аксессуаров**

- ✓ вовремя подскажет **идеальный момент для начала жарки**
- ✓ **высокое качество приготовления блюд:** блюда сохраняют все полезные свойства продуктов и не подгорают
- ✓ **долговечность** использования

- ✓ **дно посуды не деформируется** в течение всего срока службы
- ✓ **равномерный нагрев** сковороды
- ✓ использование **на всех типах плит**, включая индукцию



ВЫГОДЫ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

Только представьте, что эта сковорода выдерживает самые экстремальные способы приготовления и помогает создавать ваши кулинарные шедевры. У Вас будет возможность наслаждаться вкусными свежеприготовленными блюдами в течение долгих лет. Также уникальное покрытие позволит Вам пользоваться на ней любыми аксессуарами, в том числе металлическими.

Хотели бы Вы не просто вкусно готовить, но и сохранять все полезные свойства продуктов? Уникальный индикатор температуры нагрева **THERMO-SIGNAL™** вовремя подскажет, когда сковорода достигла оптимальной температуры для приготовления и благодаря ему Вы получите идеальную текстуру, красивый цвет и аппетитный аромат ваших блюд.

Благодаря экстраширокому и толстому дну **THERMO-FUSION™ PLUS**, посуда не деформируется в течение всего срока службы, что позволит Вам с комфортом пользоваться сковородой дольше. Согласитесь, что при приготовлении сложных, мясных блюд важен равномерный нагрев сковороды, который обеспечивается, благодаря очень толстому дну, по всему диаметру сковороды..



KEY VISUAL UNLIMITED – ШЕФ ИВЛЕВ – ЛИЦО ТВ КАМПАНИИ G6



Tefal | Unlimited*

НАСТОЯЩЕЕ ОТКРЫТИЕ — НОВОЕ ПОКРЫТИЕ

ТЕРМОСИГНАЛ ДЛЯ СТАРТА ГОТОВКИ

ТITANIUM ANTI-SCRATCH **6X** БОЛЕЕ УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПАМ ТИТАНОВОЕ ПОКРЫТИЕ

Tefal 100% ГАРАНТИРУЕТ БЕЗОПАСНО ПОКРЫТИЕ 0%
www.tefal.ru

Тefal ПОСЛА Н°1 В МИРЕ™

СЕРТИФИКАЦИЯ MADE IN FRANCE



VO : Paul is pretty serious...



...about cooking.



That's why he chose me...



...Unlimited, Tefal's new pan.



My unique Thermo-Signal changes color...



ПОДДЕРЖКА: ЗАПУСК ТВ КАМПАНИИ ДЕКАБРЬ 2020



Все типы плит,
включая
индукцию



New
Thermo-Signal

сделано

во Франции



Покрытие Titanium
До 3х раз дольше
48 000 циклов

New

Удобная глубокая
форма
с высокими бортами 47
см

New

Прочная ручка



SUPERIOR
INDUCTION

New

Thermo-Fusion
Plus

Более толстое и широкое
индукционное дно | 48





Сковорода
20 см, 22 см, 24 см,
26 см, 28 см, 30 см



Сковорода Вок
28 см



Круглая сковорода-гриль
26 см



Сотейник с крышкой
26 см



Мультисковорода
26 см



Сковорода блинная
25 см



Набор сковород
22 см и 28 см



КАЖДОЕ ИЗДЕЛИЕ УПАКОВАНО В ПОЛНОСТЬЮ ЗАКРЫТЫЙ БРЕНДИРОВАННЫЙ КАРТОННЫЙ КОРОБ



Все типы плит, включая индукцию



New
Thermo-Signal

сделано

во Франции



Покрытие Titanium
До 3х раз дольше
48 000 циклов

New

Удобная глубокая форма
с высокими бортами 47
см

New

Прочная ручка



New

Thermo-Fusion
Plus

Более толстое и широкое
индукционное дно | 50



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД Ultimate^{ON}



**Сковорода блинная
в упаковке
25 см**



**Сковорода
в упаковке
24 см, 28 см**



**Сковорода Вок
в упаковке
28 см**



**Низкая кастрюля с
крышкой в упаковке
28 см**



**Набор сковород в
упаковке
20 см и 26 см**





New

Удобная глубокая форма 52 см
(Удобные бортики для слива)

New

Прочная ручка
Со вставкой из нержавеющей стали

100%
SAFE COATING
0%* PFOA / PFOS
CASIUM
LEAD



New

Thermo-Signal



Все типы плит, включая индукцию



100 000 циклов
Titanium Anti-Scratch
ДО 6 РАЗ ДОЛЬШЕ

Устойчивость к царапинам!
Можно использовать металлические аксессуары!



New

Thermo-Fusion Plus
Более толстое и широкое индукционное дно

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД Excellence



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см, 30 см



Сковорода Вок
28 см



Круглая сковорода-гриль
26 см



Мультисковорода
26 см



Сковорода блинная
25 см

Daily Chef

Замена серии Character на серию Daily Chef



New

Эргономичная ручка

Удобная рукоятка



New

Удобная форма

47 мм

(Удобные бортики для слива)

New

Thermo-Signal



Все типы плит,
включая
индукцию



Покрытие

Titanium

32 000 циклов



New

Thermo-Fusion

Более толстое и широкое
индукционное дно



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД Daily Chef



Сковорода
20 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см



Круглая сковорода-гриль
26 см



Сотейник с крышкой
24 см



Мультисковорода
26 см



Сковорода блинная
25 см



Набор сковород
22 см и 28см

Easy Chef

Замена серии Chef на серию Easy Chef



New

**Удобная
форма 47 мм**
(Удобные бортики для
слива)

New

Thermo-Signal



Все типы плит,
включая
индукцию



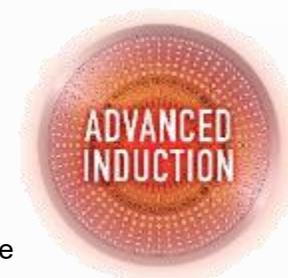
**Покрытие
Titanium**
32 000 циклов



New

**Thermo-
Fusion**

Более толстое и широкое
индукционное дно



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД **Easy Chef**



Сковорода
24 см, 26 см,
28 см, 30 см



Сковорода Вок
28 см



Круглая сковорода-гриль
26 см



Мультисковорода
26 см



Сковорода блинная
25 см



Набор сковород
22 см и 28 см

Tefal®

So Recycled



Новая экологичная серия



Серия **So Recycled** сделана на 100% из переработанного алюминия

Производство переработанного алюминия требует в 20 раз меньше энергии по сравнению с новым алюминием



Алюминий можно перерабатывать бесконечное количество раз!

Переработка никак не влияет на качество алюминия:

- Наши продукты из переработанного алюминия такие же надежные, как и продукты из стандартного алюминия
- Мы используем антипригарное покрытие Tefal, которое 100% безопасное и не содержит PFOA

Как это работает?

So Recycled



**ДАВАЙТЕ ПЕРЕРАБАТЫВАТЬ АЛЮМИНИЙ
И УМЕНЬШАТЬ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ НА
95%**



Из этих дисков
делается наша
прочная посуда

Сбор
старого
алюминия

1

Алюминий крошится
на маленькие части

2



Отливается
в слитки

3



Подготавливается
и приходит
в Tefal в виде
дисков

4



5



*BOUCLER LA BOUCLE & RÉDUIRE DE 95% L'ÉNERGIE CONSOMMÉE

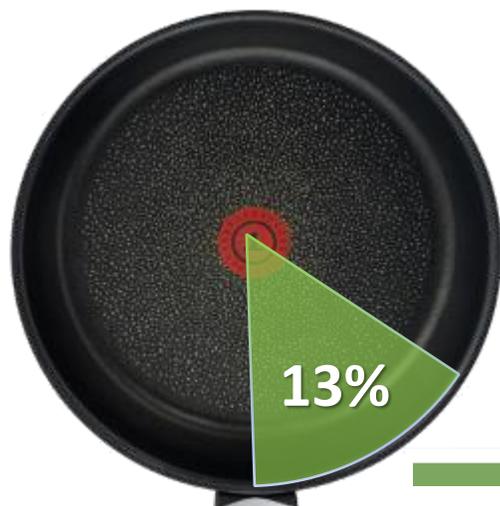
Давняя традиция:

So Recycled – это не первая переработанная продукция Tefal! С 2010 года Tefal уже выпустила много серий из переработанного алюминия.

А с 2012 года Tefal начал сотрудничество с перерабатывающими компаниями и розничными сетями: около 1 миллиона продуктов уже были переработаны благодаря этим партнерствам.



Другие серии Tefal уже производятся с **13% переработанного алюминия**



На шаг впереди :

Экологическая ответственность Tefal выходит за рамки производства кухонной посуды.

Нами разработаны аксессуары из переработанных пластиковых бутылок, а также были выпущены перерабатываемые формы для выпечки.



So Recycled



Посуда изготовлена из **100% переработанного алюминия**, при производстве которого в атмосферу выбрасывается до 90% меньше углекислого газа.



Подходит для всех типов плит

Надежная ручка из бакелита
(макс. температура нагрева 175°C)

Антипригарное внешне покрытие для легкой очистки

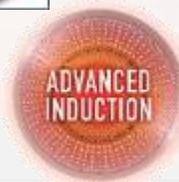


Покрытие Titanium усиленно частицами титана, с защитой от царапин, которое выдерживает не менее **32 000 циклов**

Thermo-Signal™ для идеального момента для начала жарки



Края посуды имеют специальную форму для комфортного и точного слива лишней жидкости без брызг.



Thermo-Fusion Более толстое и широкое индукционное дно



Сделано во Франции

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковороды
22 см, 24 см,
26см, 28 см



Сковорода блинная
25 см



Мульти сковорода
26 см



Сковорода Вок
28 см

Ассортимент посуды из алюминия

OLD



Expertise



Exception

NEW



Hard Titanium



Character



Chef

EXPERTISE ПРЕВОСХОДСТВО ВКУСА и ДОЛГОВЕЧНОСТИ



Tefal EXPERTISE – это превосходство в долговечности



Сделано во Франции

Удобная форма краев



Крепкая ручка из бакелита со стальной вставкой
(макс. температура нагрева 175°C)



Thermo-Spot
для идеального момента для начала жарки



Глубина 5,7 см



Анти-деформационный индукционный диск



TITANIUM EXCELLENCE
Антипригарное покрытие **48 000 циклов** и прослужит **в 3 раза дольше.**





Сковорода
21 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см



Сковорода-гриль
26x26 см



**Сотейник
с двумя ручками и крышкой**
26 см



Сковорода блинная
25 см



Кастрюля с крышкой
20 см

Exception



Удобная форма краев и глубокая форма



Сделано во Франции

Крепкая ручка из бакелита со стальной вставкой (макс. температура нагрева 175°C)

Антипригарное внешне покрытие для легкой очистки



Thermo-Spot для идеального момента для начала жарки



Анти-деформационный индукционный диск



TITANIUM TECH+ 32 000 циклов и прослужит в 2 раза дольше.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
21 см, 24 см,
28 см, 30 см



Сковорода гриль
26 см



Сковорода Вок
28 см



Сотейник с крышкой
24 см



Ковш
16 см, 20 см



Кастрюля с крышкой
24 см

Антипригарное
внешне
покрытие для
легкой очистки



Сделано во
Франции

Крепкая ручка из
бакелита
(макс. температура
нагрева 175°C)

Thermo-Spot
для идеального
момента для
начала жарки



TITANIUM
EXCELLENCE
Антипригарное
покрытие 48 000
циклов и
прослужит в 3
раза дольше.



Анти-
деформационный
индукционный диск

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см, 28 см,
30 см



Глубокая
сковорода
26 см



Сковорода
Вок 28 см



Набор
сковород
21 см и 28 см

CHARACTER



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Толстые стенки и дно, специально разработанные для оптимального жарки.

Лакированная ручка
(макс. температура нагрева 175°C)

MADE IN FRANCE
Сделано во Франции

Антипригарное внешне покрытие для легкой очистки

TITANIUM PRO
32 000 циклов и прослужит в 2 раза дольше.

Thermo-Spot
для идеального момента для начала жарки

Анти-деформационный индукционный диск



Сковорода
21 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода гриль
26x26 см



Сковорода Вок
28 см



Сковорода блинная
25 см



Глубокая сковорода
22 см



Набор 2 сковороды
21 см и 28 см



Сотейник с крышкой
24 см



TITANIUM PRO
32 000 циклов и
прослужит в 2
раза дольше.

**Ручка из
термостойкого
бакелита**
(макс. температура
нагрева 175°C)



Сделано
во Франции

Thermo-Spot
для идеального
момента для
начала жарки



Анти-
деформационный
индукционный диск

**Антипригарное
внешне
покрытие для
легкой очистки**

Замена



AUTHENTIC



MINERALIA FORCE



EVEREST



New

Антипригарное покрытие
MINERALIA+

Усилено натуральными минералами



New

Thermo-Signal¹



New

Более быстрый разогрев
Индукционное дно Thermo-Fusion™
Plus



NATURAL FORCE

MBM



BLACK STONE

MBM



HEALTHY CHEF

Масс Маркет



NATURAL ON

ОНЛАЙН



Ассортимент посуды из алюминия

Антипригарное покрытие с эффектом камня

NEW



NATURAL FORCE



BLACK STONE

NEW



HEALTHY CHEF



NATURAL ON

NATURAL FORCE

Замена серии AUTHENTIC на серию NATURAL FORCE



Глубокая форма 47mm

Ручка soft touch с эффектом дерева



NEW

Антипригарное покрытие MINERALIA с эффектом камня
Усилено натуральными минералами.
32 000 циклов и прослужит в 2 раза дольше.

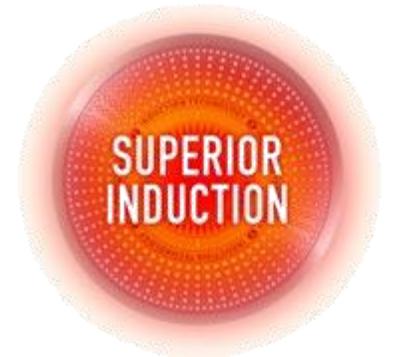


NEW

Thermo-Signal™

NEW

Более быстрый разогрев
Индукционное дно
Thermo-Fusion™ Plus



Все типы плит, включая индукцию

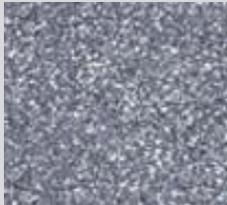
AUTHENTIC VS Natural Force



AUTHENTIC



NATURAL FORCE

 <p>Прочность</p>	<p>Titanium MINERALIA Служит до 2X дольше* по сравнению с Titanium Force</p>	<p>MINERALIA Укреплено натуральными минералами</p>
 <p>Натуральный увет</p>	 <p>Одноцветный эффект камня</p>	 <p>Двухцветный эффект камня</p>
 <p>Индукционная технология</p>	<p>Стандартная индукционная технология</p>	<p>Thermo-Fusion +</p>
 <p>Совместимость с индукционными плитами</p>	<p>Хорошая совместимость с индукционными плитами</p>	<p>Улучшенная совместимость с индукционными плитами* для более быстрого нагрева *+14 пунктов эффективности по сравнению с Expertise</p>



Приготовление на пару

В комплект входит эргономичная паровая корзина с антипригарным покрытием, в которой удобно готовить на пару вкусные и полезные блюда.



Компактная разделочная доска

Разделочная доска выполнена в продуманном дизайне: ее удобно использовать, а для хранения ее можно положить прямо на кастрюлю – идеально для небольших кухонь.



Антипригарное покрытие внутри и снаружи

Высококачественное антипригарное покрытие на внутренней и внешней сторонах посуды обеспечивает комфортное приготовление и легкую очистку.



Mineralia+

Усилено минеральными частицами и прослужит достаточно долго, обеспечивая безупречные антипригарные свойства даже при приготовлении блюд без масла.



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД Natural Force



Сковорода
24 см, 26 см,
28 см, 30 см



Сковорода Вок
28 см



**Кастрюля с
крышкой, паровой
корзиной и доской
для резки**
24 см



Сковорода блинная
25 см



Набор сковород
20 см и 28см

Как правильно презентовать товар?

Необходимо правильно и вкусно
объяснить выгоду для покупателя



ОСНОВНЫЕ USP / ПРЕИМУЩЕСТВА



- ✓ **Mineralia+** прослужит **до 32.000 циклов**
- ✓ легкость мытья как внутреннего покрытия, так и внешнего
- ✓ готовить без добавления масла
- ✓ Усилено частицами силиката кальция – твердого как железо



- ✓ высокое качество приготовления блюд: блюда сохраняют все полезные свойства продуктов
- ✓ Легкость ухода
- ✓ **Универсальность:** в комплекте паровая корзина и разделочная доска

- ✓ Безопасное антипригарное покрытие
- ✓ **0% PFOA, 0% свинца, 0% кадмия**
- ✓ TEFAL применяет более строгие меры контроля за производством, чем это требуют современные правила производства товаров, связанных с питанием.



ВЫГОДЫ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ



- ✓ Только представьте, что эта посуда с частицами натуральных минералов прослужит Вам очень долго, обеспечивая безупречные антипригарные свойства даже при приготовлении блюд без масла.
- ✓ Вы сможете готовить жареные блюда без использования масла - это позволит вам заботиться о вашем здоровье и здоровье вашей семьи.

- ✓ Хотели бы Вы не просто вкусно готовить, но и сохранять все полезные свойства продуктов? Уникальная эргономичная паровая корзина с антипригарным покрытием, позволит готовить на пару вкусные и полезные блюда, включая овощи, рыбу или ваши любимые манты.
- ✓ Согласитесь, было бы здорово иметь многофункциональную и вместительную кастрюлю для приготовления полноценного и полезного обеда для всей семьи, занимая минимум пространства на кухне.

- ✓ Для Вас важно, не просто использовать посуду, но и быть уверенным в ее безопасности для вашего здоровья и здоровья вашей семьи?

BLACK STONE

Замена серии AUTHENTIC на серию BLACK STONE



Сила природы на вашей кухне



NEW

Антипригарное покрытие
MINERALIA с эффектом камня
Усилено натуральными минералами.
32 000 циклов и прослужит в 2 раза
дольше.



Глубокая
форма
47mm

Ручка из термостойкого
бакелита



Все типы плит,
включая
индукцию



NEW

Thermo-Signal™

NEW

Более быстрый разогрев
Индукционное дно
Thermo-Fusion™



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД BLACK STONE



Сковорода
20 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см



**Круглая сковорода-
гриль**
26 см



Мультисковорода
22 см



Мультисковорода с крышкой
26 см



Сковорода блинная
25 см



Кастрюля с крышкой
24 см и 26см

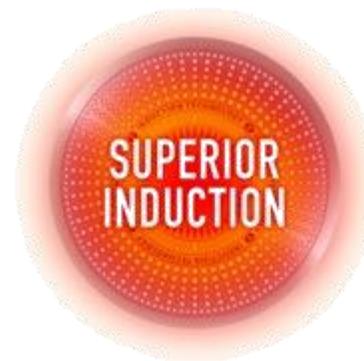


NEW

Антипригарное покрытие
MINERALIA с эффектом камня
Усилено натуральными минералами/
32 000 циклов и прослужит в 2 раза
дольше.

New
Удобная
форма 47 мм
(Удобные бортики для
слива)

Ручка из термостойкого
бакелита



NEW

Thermo-Signal™

NEW

Более быстрый разогрев
Индукционное дно
Thermo-Fusion™ Plus



Все типы плит,
включая индукцию

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД Healthy Chef



Сковорода
20 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода ВОК
28 см



Сотейник с крышкой
24 см



Круглая сковорода Гриль
26 см



Сковорода блинная
25 см



КАЖДОЕ ИЗДЕЛИЕ УПАКОВАНО В ПОЛНОСТЬЮ ЗАКРЫТЫЙ БРЕНДИРОВАННЫЙ КАРТОННЫЙ КОРОБ



NEW

Антипригарное покрытие MINERALIA с эффектом камня
Усилено натуральными минералами/
32 000 циклов и прослужит **в 2 раза дольше.**



NEW

Thermo-Signal™



NEW

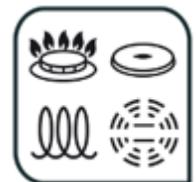
Удобная форма 47 мм
(Удобные бортики для слива)

Ручка из термостойкого бакелита



NEW

Более быстрый разогрев
Индукционное дно
Thermo-Fusion™



Все типы плит,
включая индукцию



Сковорода
26 см, 28 см, 30см



Сковорода ВОК
28 см



Сковорода блинная
25 см



Круглая сковорода Гриль
26 см



Сотейник с крышкой
24 см



Ассортимент посуды из алюминия

Антипригарное покрытие с эффектом камня

OLD



AUTHENTIC



MINERALIA FORCE



EVEREST

AUTHENTIC



Экстра глубокая форма
75 мм для больших
порций блюд и
приготовления без брызг



Надежная ручка с
эффектом **SOFT TOUCH**
(макс. температура нагрева 175°C)



Сделано
во Франции

Антипригарное
внешне
покрытие для
легкой очистки



TITANIUM MINERALIA +
усиленное минералами и
частицами титана.
32 000 циклов и прослужит
в 2 раза дольше.

Thermo-Spot
для идеального
момента для
начала жарки



Анти-
деформационный
индукционный диск

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковороды
21 см, 24 см,
26см, 28 см



**Сотейник
с крышкой**
24 см



Сковорода Вок
28 см



**Сковорода
для блинов**
25 см

MINERALIA FORCE



Глубокая форма 52 мм.
Специально разработан для больших порций блюд и приготовления без брызг



Надежная ручка из бакелита
(макс. температура нагрева 175°C)



Сделано во Франции

Антипригарное внешне покрытие для легкой очистки



REINFORCED WITH MINERALS усиленное минералами и частицами титана.
32 000 циклов и прослужит в 2 раза дольше.

Узкие носики для слива

Thermo-Spot для идеального момента для начала жарки



Анти-деформационный индукционный диск

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковороды
24 см, 26 см,
28 см



Сотейник с крышкой
24 см



Сковорода Вок
28 см



Мульти-сковорода
26 см

Глубокая форма 45 мм
для больших порций блюд
и приготовления без брызг



**Прочная,
эргономичная ручка**
(макс. температура нагрева
175°C)



Сделано
во Франции

**Антипригарное
внешне
покрытие** для
легкой очистки



TITANIUM MINERALIA +
усиленное минералами и
частицами титана.
32 000 циклов и прослужит
в **2 раза** дольше.

Thermo-Spot
для идеального
момента для
начала жарки



**Анти-
деформационный
индукционный диск**

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковороды
21 см, 24 см,
28 см

**Сотейник
с крышкой**
24 см



Сковорода Вок
28 см

**Сковорода
для блинов**
25 см

Ассортимент алюминий с дном Induction (для всех типов плит, включая индукцию)



PERFORMA



SIMPLISSIMA



PRIMA



GRANIT



METEOR

Благодаря **высоким бортам** и **широкому дну** удобно готовить тушеные блюда, блюда с подливой, овощные рагу и другие рецепты.



Оригинальный цвет ручки
(макс. температура нагрева 175°C)

Покрытие нанесено во Франции, сборка Россия

Антипригарное внешнее покрытие медного цвета



Intensy non-stick усилено минеральными частицами, выдерживает любые кухонные аксессуары и остается идеально гладким, сохраняя свои безупречные антипригарные свойства до 16 000 циклов



Thermo-Spot Уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.



Анти-деформационный индукционный диск

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода блинная
25 см



Сковорода Вок
28 см



Сотейник с крышкой
24 см



Ковш с крышкой
16 см



Кастрюля с крышкой
20 см

Simplissima



Благодаря **высоким бортам** и **широкому дну** удобно готовить тушеные блюда, блюда с подливой, овощные рагу и другие рецепты.



Ручка из бакелита под цвет корпуса сковороды
(макс. температура нагрева 175°C)

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки

Покрытие нанесено во Франции, сборка Россия



Intensy non-stick усилено минеральными частицами, выдерживает любые кухонные аксессуары и остается идеально гладким, сохраняя свои безупречные антипригарные свойства до 16 000 циклов



Thermo-Spot Уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.



Анти-деформационный индукционный диск

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода блинная
25 см



Сковорода Вок
28 см



Сотейник с крышкой
24 см

Серия Prima



Благодаря **высоким бортам** и **широкому дну** удобно готовить тушеные блюда, блюда с подливой, овощные рагу и другие рецепты.



Покрытие нанесено во Франции, сборка Россия

Ручка из бакелита под цвет корпуса сковороды
(макс. температура нагрева 175°C)

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



Intensy non-stick усилено минеральными частицами, выдерживает любые кухонные аксессуары и остается идеально гладким, сохраняя свои безупречные антипригарные свойства до 16 000 циклов



Thermo-Spot Уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.



Анти-деформационный индукционный диск

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см, 26 см,
28 см



Сковорода блинная
25 см



Сковорода Вок
28 см



Сковорода с крышкой
24 см, 26 см, 28 см



Набор сковород
22 см и 26 см

Благодаря **высоким бортам** и **широкому дну** удобно готовить тушеные блюда, блюда с подливой, овощные рагу и другие рецепты.



Покрытие нанесено во Франции, сборка Россия

Ручка из бакелита
(макс. температура нагрева 175°C)

Антипригарное внешнее покрытие стилизованное под камень для легкой очистки



Intensy non-stick усилено минеральными частицами, выдерживает любые кухонные аксессуары и остается идеально гладким, сохраняя свои безупречные антипригарные свойства до 16 000 циклов



Анти-деформационный индукционный диск

Thermo-Spot Уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.



Сковорода
24 см, 26 см,
28 см



Сковорода блинная
25 см



Сковорода Вок
28 см



Сотейник с крышкой
24 см

Благодаря **высоким бортам** и **широкому дну** удобно готовить тушеные блюда, блюда с подливой, овощные рагу и другие рецепты.



Покрытие нанесено во Франции, сборка Россия

Ручка из бакелита
(макс. температура нагрева 175°C)

Антипригарное внешнее покрытие стилизованное под камень для легкой очистки



Intensy non-stick усилено минеральными частицами, выдерживает любые кухонные аксессуары и остается идеально гладким, сохраняя свои безупречные антипригарные свойства до 16 000 циклов



Анти-деформационный индукционный диск

Thermo-Spot Уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см, 26 см,
28 см



Сковорода блинная
25 см



Сковорода Вок
28 см



Сотейник с крышкой
24 см



Сковорода с крышкой
24 см, 26 см, 28 см

Ассортимент алюминий с дном Diffusal

(все типы плит, кроме индукции)



RESIST



RESIST INTENSE



ELEGANCE



PURE RED



SUCCESS



EVIDENCE



ESSENTIAL



**TENDANCE
BROWNIE**



**STARTES
TOBACCO**



COOK RIGHT



SIMPLY CLEAN



EASY PLUS

RESIST



Стенки высотой 50 мм позволяют удобно готовить ваши любимые блюда без брызг и грязи вокруг.



Толстые стенки и дно гарантируют прочность, и равномерное распределение тепла.



Эргономичная ручка из бакелита (макс. температура нагрева 175°C)

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Внешнее покрытие суперпрочная эмаль.

Уникальный цвет и блестящий эффект внешнего покрытия



Антипригарное покрытие Titanium Pro - усилено титановыми частицами, защищено от повреждений, прослужит до 2-х раз дольше и выдержит не меньше 32 000 циклов



Thermo-Spot Уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась для начала приготовления.



Технология **Flame Protect** внешняя поверхность посуды усилена кремнием и гарантирует долгую службу.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
20 см, 24 см,
28 см



Сковорода
Вок
25 см



Сделано во Франции

Resist Intense



Благодаря **бортам высотой 50 мм** посуда идеально подходит для приготовления больших блюд на всю семью.



Толстые стенки и дно гарантируют прочность, и равномерное распределение тепла.

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Эргономичная ручка из бакелита
(макс. температура нагрева 175°C)

Внешнее покрытие суперпрочная эмаль.
Уникальный цвет и блестящий эффект внешнего покрытия



Антипригарное покрытие Titanium up to 2x longer - усилено титановыми частицами, прослужит **до 2-х раз дольше** и выдержит не меньше **32 000 циклов**



Thermo-Signal показывает оптимальную температуру для начала приготовления, которая гарантирует идеальную текстуру, красивый цвет и аппетитный аромат ваших блюд



Flame Protect внешнее покрытие усилено кремнием и устойчиво к воздействию открытого пламени при приготовлении на газовой плите, а также от царапин и образования ржавчины.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
20 см, 24 см, 28 см



Сковорода блинная
25 см



Сковорода Вок
28 см



Сделано во Франции

Подходит для всех
типов плит, кроме
индукционных



Покрытие нанесено
во Франции

Сборка в России

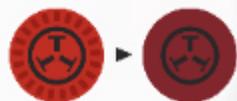
Внешнее
антипригарное
покрытие для
легкой очистки

**Эргономичная ручка
из бакелита**
(макс. температура нагрева
175°C)



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см

Powerglide - антипригарное покрытие
усилено минеральными частицами, и
выдерживает ежедневное приготовление
даже 8000 циклов спустя



Thermo-Spot показывает
оптимальную температуру для
начала приготовления, которая
гарантирует идеальную текстуру,
красивый цвет и аппетитный
аромат ваших блюд



Diffusal толстое устойчивое к деформации
алюминиевое дно с хлопьями слюды
обеспечивает оптимальное распределение
тепла и равномерное приготовление пищи.

Серия Pure Red



Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Покрытие нанесено
во Франции

Сборка в России

Антипригарное внешнее покрытие красного цвета для легкой очистки

Ручка из бакелита
(макс. температура нагрева 175°C)



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже 8000 циклов спустя



Thermo-Spot Уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.



Diffusal толстое устойчивое к деформации алюминиевое дно с хлопьями слюды обеспечивает оптимальное распределение тепла и равномерное приготовление пищи.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода с крышкой
28 см



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Крепкая и удобная ручка из бакелита (макс. температура нагрева 175°C)



Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки

Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже 8000 циклов спустя



Глубокая форма для приготовления разнообразных блюд



Diffusal толстое устойчивое к деформации алюминиевое дно с хлопьями слюды обеспечивает оптимальное распределение тепла и равномерное приготовление пищи.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

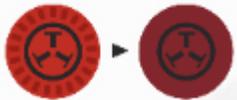


Сковорода
24 см, 26 см,
28 см



Сотейник
24 см

EVIDENCE



Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Удобная ручка из бакелита (макс. температура нагрева 175°C)



Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже 8000 циклов спустя

Глубокая форма 52 мм для приготовления разнообразных блюд



Diffusal толстое устойчивое к деформации алюминиевое дно с хлопьями слюды обеспечивает оптимальное распределение тепла и равномерное приготовление пищи.



Сковорода
22 см 24 см, 26 см, 28 см



Сковорода с крышкой
22 см 24 см, 26 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см



Сковорода блинная
22 см



Сковорода блинная + 2 аксессуара
22 см



В индивидуальной упаковке

ESSENTIAL




Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Удобная ручка из бакелита (макс. температура нагрева 175°C)

Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже 8000 циклов спустя

Элегантная стеклянная крышка для удобного наблюдения за процессом приготовления.

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



Diffusal толстое устойчивое к деформации алюминиевое дно с хлопьями слюды обеспечивает оптимальное распределение тепла и равномерное приготовление пищи.



Tendance Brownie



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Удобная ручка из бакелита под цвет сковороды
(макс. температура нагрева 175°C)



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже 8000 циклов спустя

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



Diffusal толстое устойчивое к деформации алюминиевое дно с хлопьями слюды обеспечивает оптимальное распределение тепла и равномерное приготовление пищи.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
20 см, 22 см
24 см, 26 см, 28 см



Сковорода блинная
22 см



Сковорода Вок
28 см



Сотейник с крышкой
24 см



Сковорода с крышкой
20 см, 24 см,
26 см, 28 см

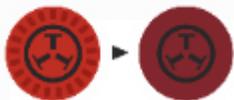


Ковш
18 см



Кастрюля
22 см

Starters Tobacco



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Удобная ручка из бакелита под цвет сковороды
(макс. температура нагрева 175°C)



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже 8000 циклов спустя

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



Diffusal толстое устойчивое к деформации алюминиевое дно с хлопьями слюды обеспечивает оптимальное распределение тепла и равномерное приготовление пищи.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

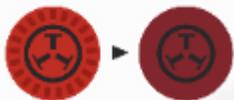


Сковорода
20 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см

COOK RIGHT



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Удобная ручка из бакелита под цвет сковороды
(макс. температура нагрева 175°C)



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже 8000 циклов спустя



Антипригарное внешнее покрытие фиолетового цвета для легкой очистки



Diffusal толстое устойчивое к деформации алюминиевое дно с хлопьями слюды обеспечивает оптимальное распределение тепла и равномерное приготовление пищи.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
20 см, 22 см
24 см, 26 см, 28 см



Сковорода блинная
22 см



Сковорода Вок
28 см



Сотейник с крышкой
24 см



Сковорода с крышкой
20 см, 24 см,
26 см, 28 см



Ковш
18 см



Кастрюля
22 см

Simply Clean



Thermo-Signal показывает оптимальную температуру для начала приготовления, которая гарантирует идеальную текстуру, красивый цвет и аппетитный аромат ваших блюд

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Удобная ручка из бакелита
(макс. температура нагрева 175°C)

Titanium non-stick
многослойное антипригарное покрытие усилено титановыми частицами и выдерживает интенсивное использование **не менее 16 000 циклов**



Diffusion base толстое дно посуды с шелкографическим рисунком нагревается быстро и равномерно – без образования холодных или перегретых участков, – поэтому все ингредиенты обжариваются одинаково



Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки

Покрытие нанесено

во Франции

Сборка
в России

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



**Сковорода
блинная**
22 см



Сковорода с крышкой
24 см, 26 см,
28 см



**Сковорода
Вок**
28 см

EASY PLUS



Thermo-Signal показывает оптимальную температуру для начала приготовления, которая гарантирует идеальную текстуру, красивый цвет и аппетитный аромат ваших блюд

Подходит для всех типов плит, кроме индукционных



Удобная ручка из бакелита
(макс. температура нагрева 175°C)

Titanium non-stick
многослойное антипригарное покрытие усилено титановыми частицами и выдерживает интенсивное использование **не менее 16 000 циклов**

Diffusion base толстое дно посуды с шелкографическим рисунком нагревается быстро и равномерно – без образования холодных или перегретых участков, – поэтому все ингредиенты обжариваются одинаково

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки

Покрытие нанесено
во Франции

Сборка
в России

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



**Сковорода
блинная**
22 см



Сковорода с крышкой
24 см, 26 см,
28 см



**Сковорода
Вок**
28 см

Ассортимент алюминий с дном Durabase (только для газовых плит)



EXTRA



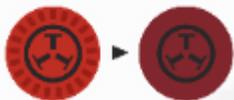
ONLY COOK



TEMPO



MINUTE



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит только для газовых плит



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Удобная ручка из бакелита под цвет сковороды
(макс. температура нагрева 175°C)



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже 8000 циклов спустя

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



На дно **Durabase** наносится антипригарное покрытие, благодаря чему гарантируется его стабильная толщина, что обеспечивает равномерное распределение тепла.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



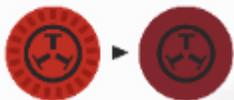
Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода блинная
22 см



Сковорода с крышкой
24 см,
26 см, 28 см



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит только для газовых плит



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Удобная ручка из бакелита под цвет сковороды (макс. температура нагрева 175°C)



Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



На дно **Durabase** наносится антипригарное покрытие, благодаря чему гарантируется его стабильная толщина, что обеспечивает равномерное распределение тепла.



Easy Plus – абсолютно безопасное, прочное антипригарное покрытие, которое выдерживает ежедневное приготовление даже 4000 циклов спустя

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см,
26 см, 28 см



**Сковорода
блинная**
22 см

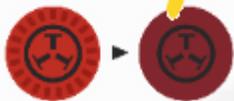


**Сотейник с
крышкой**
24 см



**Сковорода с
крышкой**
24 см,
26 см, 28 см

Темпро



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит только для газовых плит



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Удобная ручка из бакелита под цвет сковороды (макс. температура нагрева 175°C)



Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



На дно **Durabase** наносится антипригарное покрытие, благодаря чему гарантируется его стабильная толщина, что обеспечивает равномерное распределение тепла.



Easy Plus – абсолютно безопасное, прочное антипригарное покрытие, которое выдерживает ежедневное приготовление даже 4000 циклов спустя

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см,
26 см, 28 см



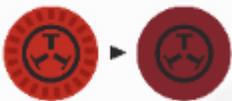
Сковорода блинная
22 см



Сотейник с крышкой
24 см



Сковорода с крышкой
24 см,
26 см, 28 см



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

Подходит только для газовых плит



Покрытие нанесено во Франции

Сборка в России

Удобная ручка из бакелита под цвет сковороды (макс. температура нагрева 175°C)



Easy Plus – абсолютно безопасное, прочное антипригарное покрытие, которое выдерживает ежедневное приготовление даже 4000 циклов спустя

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



На дно **Durabase** наносится антипригарное покрытие, благодаря чему гарантируется его стабильная толщина, что обеспечивает равномерное распределение тепла.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



**Сковорода
блинная**
22 см



**Сотейник с
крышкой**
24 см



Ковш с крышкой
18 см



Кастрюля с крышкой
22 см



Ассортимент посуды из литого алюминия

Ассортимент литой алюминий (Cast Alu)



JAMIE OLIVER



SUPREME GUSTO



INSPIRATION



TRATTORIA



DELICIO

TEFAL JAMIE OLIVER

Серия посуды из литого алюминия

«Для меня дополнительным преимуществом посуды из литого алюминия в этой коллекции стало то, что она легче по весу и при этом её стенки достаточно толстые и прочные, чтобы обеспечить по-настоящему равномерное распределение тепла. К тому же она очень красивая, прослужит вам долго и будет сохранять блюдо теплым, если вы решите подать его к столу».

(Jamie Oliver)





TEFAL Jamie Oliver

Готовим как шеф



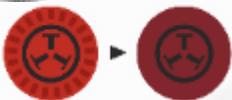
Серия посуды из литого алюминия

- Толстые стенки посуды идеально проводят, равномерно распределяют и сохраняют тепло. Это позволяет быстрее готовить невероятно вкусные блюда из мяса и рыбы.
- Благодаря силиконовым вставкам ручки посуды не скользят и не нагреваются, поэтому ничто не будет отвлекать вас от кулинарного творчества.
- Эта посуда подходит для всех видов плит, включая индукционные.





TEFAL Jamie Oliver Cast Aluminium



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.

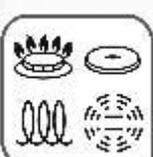


Посуда из **литого алюминия** и оснащена толстым дном, которое равномерно нагревается и долго сохраняет тепло для нежных и аппетитных блюд.

Ручка из нержавеющей стали с **заклепочным креплением с силиконом** для комфорта (можно использовать в духовкенагрева)



TITANIUM PRO 32 000 циклов и прослужит в 2 раза дольше.



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



Анти-деформационный индукционный диск

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
20 см, 24 см,
28 см



Сковорода Вок
30 см



Сковорода гриль
27x23 см

Страна производитель: Китай

Inspiration



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.



Глубокие борта для приготовления разнообразных блюд

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки

Ручка из бакелита (нагрев до 175 °C)

Практичная мини-ручка для комфортного и динамичного процесса приготовления любых блюд.



Titanium Mineralia усилено минеральными частицами, поэтому оно устойчиво к царапинам и прослужит не менее **32 000 циклов**.

Удобные носики для слива



Нескользящее дно



Совместимость со всеми видами плит, кроме индукционных

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
20 см, 22 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода Вок
30 см



Сковорода гриль
26 см

SUPREME GUSTO

Cast Aluminium



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры вовремя подскажет, когда посуда нагрелась до оптимальной температуры для начала приготовления.



Прочная сковорода из **литого алюминия** отлично распределяет нагрев, а благодаря глубокой форме в ней удобно готовить блюда в большом количестве.

Ручка из бакелита
(нагрев до 175 °C)



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже **8000 циклов** спустя

Удобные носики для слива



Совместимость со всеми видами плит, кроме индукционных

Антипригарное внешнее покрытие для легкой очистки



Для идеальной устойчивости на плите или столе.



Нескользжащее ДНО

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см



Сковорода гриль
26 см



Сковорода блинная
25 см

NEW

Tefal

Bistro

FOR THE MOST TENDER & GENEROUS MEALS

EXTRA
HEAT RETENTION



All hobs + INDUCTION



Trattoria





Titanium Extra -

Отличные антипригарные свойства благодаря экстратолстому верхнему слою, усиленному частицами титана.



Элегантная **стеклянная крышка** для удобного наблюдения за процессом приготовления.



Корпус выполнен из **литого алюминия** и в сочетании с **толстым дном** обеспечивает равномерный нагрев и долгое сохранение тепла, чтобы каждое блюдо получалось нежным и вкусным.

Фиксированная литая ручка



Посуда подходит для использования на газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных плитах.



Анти-деформационный индукционный диск

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Кастрюля
20 см, 2,6 л,
24 см, 4,5 л



Сотейник
28 см



Кастрюля с силиконовыми ручками
20 см, 24 см, 28 см



Сотейник с крышкой с силиконовыми ручками
28 см

Tefal

DELICIO

CAST ALUMINIUM



Дай волю вкусу



НОВИНКА S2-2020

КОД СЕРИИ: 070R

**СОВМЕСТИМЫ СО ВСЕМИ ПЛИТАМИ,
КРОМЕ ИНДУКЦИОННЫХ**



Thermo-Signal показывает оптимальную температуру для начала приготовления, которая гарантирует идеальную текстуру, красивый цвет и аппетитный аромат ваших блюд



Корпус выполнен из **литого алюминия** и в сочетании с **толстым дном** обеспечивает равномерный нагрев и долгое сохранение тепла, чтобы каждое блюдо получалось нежным и вкусным.



Покрытие Titanium - Высококачественное антипригарное покрытие имеет усиленную структуру и защитный слой с титановыми частицами, поэтому оно прослужит **до 2-х раз дольше** и выдержит не менее **32 000 циклов**

Носики для слива жидкости



Толстое дно с шелкографическим рисунком для идеального распределения тепла и равномерной прожарки

Практичная **мини-ручка** для комфортного и динамичного процесса приготовления любых блюд.



Совместимость со всеми видами плит, кроме индукционных

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
20 см, 24 см
26 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см



Сковорода гриль
26 см



Кастрюля с крышкой
20 см, 24 см



Низкая кастрюля с крышкой
28 см



Ассортимент посуды из чугуна

Tefal

HERITAGE
Pierre Gagnaire

SEB
GROUPE



Tefal

HERITAGE *Pierre Gagnaire*

Любители кулинарии



*“Мне нравится проводить время за готовкой,
для меня это способ самовыражения”*

МОТИВАЦИЯ & ЦЕЛИ

- Любят готовить для друзей и семьи
- Идеальный результат – это главная цель
- Важна креативность в готовке
- Имеют много кухонной утвари
- Любят изобретательную и элегантную посуду

Чугун

Для тех, кто любит традиционные рецепты и настоящий вкус, эта чугунная посуда – настоящая находка!
Созданная с французским наследием и опытом, она сохраняет нежность всех ингредиентов.

**Позиционирование
продукта**

Откройте для себя
настоящий вкус блюд

**Потребительские
инсайты**

- Я ценю хорошую еду, люблю готовить традиционные рецепты
- Сейчас я использую обычные кастрюли для этого
- Мне не хватает посуды, которая бы сохраняла вкус ингредиентов, как это получается у шеф поваров

**Причины верить
в позиционирование**

- Способность чугуна удерживать тепло
- Система конденсации
- Идеальная карамелизация
- Сотрудничество с Пьером Ганьером



Шеф Пьер Ганьер

- Всемирно известный шеф-повар
- Лучший шеф-повар 2015 года

Узнаваемость

- Имеет обширный опыт в сфере кулинарии
- Креативный подход к готовке

Сотрудничество позволит TEFAL:

- Укрепить позиции в премиум сегменте
- Создать вдохновляющие продукты
- Поддержать позиционирование



132k подписчиков



40k подписчиков



248k подписчиков

Можно использовать
в духовом шкафу до
220°C



Система конденсации
на внутренней поверхности
крышки расположены
специальные выступы, которые
равномерно распределяют пар
внутри гарантирует нежные и
удивительно вкусные блюда



Эмалированное покрытие -
идеальное качество
приготовления любых
продуктов.



Дно Thermo-fusion для быстрого и
равномерного нагрева и долгого
сохранения тепла, чтобы ваши
блюда получались нежными и
вкусными.



Посуда подходит
для всех типов плит

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Круглая кастрюля
21 см



Овальная кастрюля
34 см



Набор 4 мини-кастрюль
10 см

Материал – чугун
Дно: 3,6 мм
Борта: 3,2 – 3,6 мм

Tefal

Tradition

CAST IRON - FONTE



Можно использовать
в духовом шкафу до
220°C



Система конденсации
на внутренней поверхности
крышки расположены
специальные выступы, которые
равномерно распределяют пар
внутри гарантирует нежные и
удивительно вкусные блюда



Эмалированное покрытие
внутри и снаружи гарантирует
идеальное качество
приготовления любых
продуктов.



Дно **Thermo-fusion** для быстрого и
равномерного нагрева и долгого
сохранения тепла, чтобы ваши
блюда получались нежными и
вкусными.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
26 см



Кастрюля
24 см



Овальная кастрюля
31 см

Боковые ручки:
гарантируют
безопасность
перемещения посуды



Посуда подходит
для всех типов плит

Специально готовить чугунную эмалированную посуду к первому использованию, то есть прокаливать ее, не нужно, достаточно помыть теплой водой.

- ✓ Не подвергать посуду резким перепадам температур. Нагревать такую посуду требуется на медленном огне, что бы избежать образование трещин на эмали
- ✓ Не грейте пустую посуду и не добавляйте в раскаленную эмалированную посуду холодные продукты из холодильника или морозильной камеры – продукты должны нагреваться вместе с посудой
- ✓ Не допускайте механических повреждений эмалевого слоя. Если появились сколы – готовить в такой посуде категорически нельзя;
- ✓ При готовке используйте полимерные или деревянные кухонные инструменты. Не используйте агрессивные абразивные вещества и материалы для мытья, залейте водой, поставьте на огонь и деревянной лопаткой удалите загрязнения;
- ✓ При приготовлении пищи на газовой плите языки пламени должны касаться только дна посуды, не попадая на стенки. Это поможет избежать подгорания пищи, загрязнения и перегрева посуды
- ✓ После приготовления пищи изделие следует вымыть и просушить





**Ingenio от Tefal: Просто.
Универсально. Гениально**

Основные преимущества

Долговечное использование

**Универсальное применение:
жарка, тушение, выпекание и запекание**

Сервировка

Легкость ухода за посудой

Компактность хранения



Потребитель предпочитает посуду со съёмной ручкой другим типам посуды!*

Согласно последнему опросу, потребители предпочитают посуду со съёмной ручкой (38%) другим типам посуды. Это объясняется тем, что в России доля небольших кухонь превалирует и потребитель ищет для себя компактные и универсальные решения. Это еще раз доказывает, что рост данной категории посуды будет продолжаться

Типы ручек
предпочтительных к
покупке

В %

Фиксированные
ручки

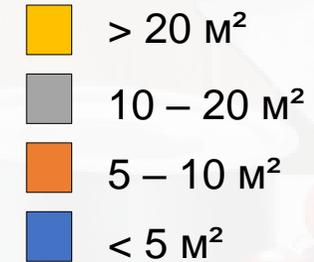
Складные
ручки

Съёмные
ручки

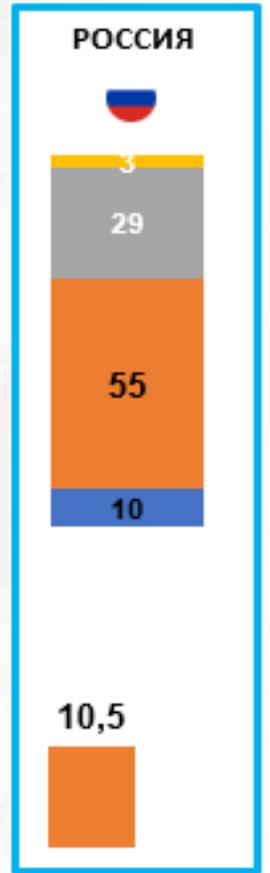
Не знаю

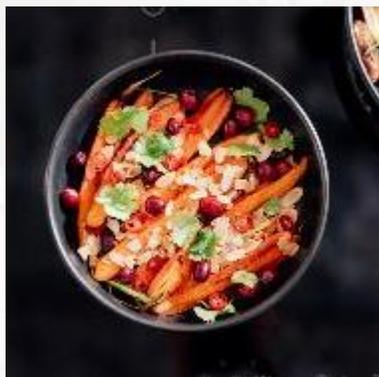


Размер кухни



Размер кухни
(среднее м²)





На плите

Tefal Ingenio - уникальная посуда. Все дело в съемной ручке - с ней вы сможете готовить разнообразные блюда, используя небольшой набор посуды.



В духовку

Сняв ручку простым нажатием кнопки обычная сковорода или ковш превращается в удобную форму для запекания. Так же легко присоедините ручку и достаньте форму, не обжигая рук!



В холодильник

Посуда Tefal Ingenio настолько удобна, что в ней можно хранить приготовленные блюда — ведь она занимает совсем не много места в холодильнике!



На стол

В любом исполнении посуда Tefal Ingenio будет выигрышно смотреться не только на плите, но и на праздничном столе!



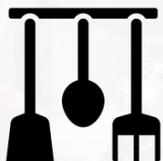
В шкаф

Посуду Tefal Ingenio просто хранить, она складывается по принципу матрешки и легко помещается в шкаф не занимая много места.

Ingenio отличается от других типов посуды, поэтому создает возможность увеличить продажи, не «каннибализировав» текущий бизнес



Потребители покупают Ingenio **в дополнение** к другой посуде



Сильный эффект коллекционирования – потребители будут неоднократно возвращаться в магазин, чтобы дополнить свой набор Ingenio новыми предметами, аксессуарами



Необходима правильная визуализация Ingenio в магазинах, объяснив потребителю все плюсы концепции.



Ручка 3-ого поколения Пластик и металл



Ручка 5-ого поколения Пластик и металл



Съемные ручки Ingenio 3 выдерживают вес до 5-ти килограмм и имеют 5-летнюю гарантию.



Съемные ручки Ingenio 5 выдерживают вес до 10-ти килограмм и имеют 10-летнюю гарантию.





ingenio[®]
REMOVABLE HANDLE SYSTEM
SYSTÈME DE POIGNÉE AMOVIBLE

Ассортимент Ingenio Induction



Authentic



Expertise



Preference



Jamie Oliver



Mineralia Force



Exeptoin



Perfomance



Chefs & Chefs Red

Материал изготовления: нержавеющая сталь



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Посуда изготовлена из нержавеющей стали, которая отличается высокой прочностью и гарантирует долгий срок службы.



Сделано во Франции



Покрытие Titanium Excellence - высококачественное антипригарное покрытие имеет усиленную структуру и защитный слой с титановыми частицами, поэтому оно прослужит **до 3-х раз дольше** и выдержит не менее **48 000 циклов**



Полировка внешней поверхности придает посуде элегантный вид.



Съемная ручка Ingenio Jamie Oliver 5-ого поколения.



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Толстое **инкапсулированное дно** состоит из 3 слоев: верхний слой из нержавеющей стали, средний – из алюминия, нижний – из магнитной нержавеющей стали. Алюминий гарантирует отличное распределение тепла. Нержавеющая сталь позволяет использовать посуду на всех типах плит.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



INGENIO JO BRUSHED
Сковороды: 24 см, 28 см
ручка 5



INGENIO JO BRUSHED
Сковорода 28 см,
Сотейник 24 см,
ковш 20 см
Стеклопанельная крышка 20 см
Ручка 5

Материал изготовления: нержавеющая сталь



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Посуда изготовлена из нержавеющей стали сплав 18/10, которая отличается высокой прочностью и гарантирует долгий срок службы.



Сделано во Франции



Покрытие Titanium Excellence - высококачественное антипригарное покрытие имеет усиленную структуру и защитный слой с титановыми частицами, поэтому оно прослужит **до 3-х раз дольше** и выдержит не менее **48 000 циклов**



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Гарантия на ручку 10 лет



Толстое **инкапсулированное дно** состоит из 3 слоев: верхний слой из нержавеющей стали, средний – из алюминия, нижний – из магнитной нержавеющей стали. Алюминий гарантирует отличное распределение тепла. Нержавеющая сталь позволяет использовать посуду на всех типах плит.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода 26 см
Сотейник 26 см
Стеклянная крышка 26 см
ручка 5



Сковорода 24 см
Ковш 20 см
ручка 5

Материал изготовления: нержавеющая сталь



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Посуда изготовлена из нержавеющей стали сплав 18/10, которая отличается высокой прочностью и имеет 5-ти летнюю гарантию.

Сделано в Китае



Покрытие Titanium Pro - Высококачественное антипригарное покрытие имеет усиленные титановыми частицами прослужит не менее **32 000 циклов**



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Гарантия на ручку 10 лет



Толстое **инкапсулированное дно** состоит из 3 слоев: верхний слой из нержавеющей стали, средний – из алюминия, нижний – из магнитной нержавеющей стали. Алюминий гарантирует отличное распределение тепла. Нержавеющая сталь позволяет использовать посуду на всех типах плит.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковороды 22 см, 26 см

Ковши 16 см 20 см

Сотейник 24 см

Стеклянная крышка 24 см

Пластиковые крышки 16 см, 20 см

Съемная ручка 5 лопатка



Сковороды 24 см, 28 см

Ковш 22 см

4 аксессуара

ручка 5

Tefal ingenio® expertise

Материал изготовления: алюминий



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Сделано во Франции



Покрывие Titanium Excellence- Высококачественное антипригарное покрытие имеет усиленную структуру и защитный слой с титановыми частицами, поэтому оно прослужит **до 3-х раз дольше** и выдержит не менее **48 000 циклов**



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Гарантия на ручку 10 лет



Анти-деформационный индукционный диск

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сотейник 24 см
Ковш 16 см,
Ручка Ingenio 5



Сковорода
Вок 26 см
Ковш 18 см,
Ручка Ingenio 5



Сковороды
22см, 26 см
Ручка Ingenio 5



Ковш
16 см, 18 см,
20 см,



Сковорода
22 см, 24 см,
26 см 28 см



Сковорода Вок
26 см



Сковорода-гриль
26 см

Материал изготовления: алюминий



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



TITANIUM MINERALIA+ усиленное минералами и частицами титана. **32 000 циклов** и прослужит **в 2 раза** дольше.

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Гарантия на ручку 10 лет



сделано
во Франции



Анти-деформационный индукционный диск

Набор Ingenio Authentic
сковороды 22 см, 26 см,
съемная ручка Ingenio 5

Tefal ingenio® Cast Aluminium



Материал изготовления: литой алюминий



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже **8000 циклов** спустя

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Гарантия на ручку 10 лет



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Анти-деформационный индукционный диск

Tefal ingenio® MY ESSENTIALS



Материал изготовления:
Сковорода алюминий,
Ковш нержавеющая сталь



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



TITANIUM PRO усиленное минералами и частицами титана.
32 000 циклов и прослужит **в 2 раза** дольше.

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки

Ковш нержавеющая сталь сплав 18/10



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Гарантия на ручку 10 лет



Анти-деформационный индукционный диск

MY ESSENTIALS

Сковорода 26 см,
Ковш из нержавеющей стали 18 см,
пластиковая крышка 18 см,
ручка Ingenio 5

Tefal ingenio® chef red

Материал изготовления: алюминий



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



TITANIUM PRO усиленное минералами и частицами титана. **32 000 циклов** и прослужит **в 2 раза дольше.**



Сделано во Франции



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Гарантия на ручку 10 лет

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки



Анти-деформационный индукционный диск



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



ковш 18см,
сковорода 26см,
глубокая сковорода
22 см,
Ручка Ingenio 5



ковши 16 и 18см,
сковороды 22 и 28см,
силиконовая
крышка 23см,
Ручка Ingenio 5



ковши 16 и 18см,
сковороды 22 и 26см,
сковорода вок 26см,
герметичные крышки 16 и 18см,
лопатка, ложка,
Ручка Ingenio 5

ingenio® chef red



сковорода 24 см
ковш 18 см
ручка Ingenio 5



сковороды
22см и 26 см
ручка Ingenio 5

Материал изготовления: алюминий,



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



TITANIUM PRO усиленное минералами и частицами титана.
32 000 циклов и прослужит **в 2 раза** дольше.

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Анти-деформационный индукционный диск



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Гарантия на ручку 10 лет

Материал изготовления: алюминий,

Набор TRY ME SET

3 предмета:

- сковороды 22 см и 28 см
- ручка Ingenio 5



Набор MEDIUM SET

8 предметов:

- сковороды 22 см и 26 см,
- ковш 18 см, сотейник 24 см,
- пластиковые крышки 18 и 24 см,
- ложка
- ручка Ingenio 5



Набор MAXI SET

15 предметов:

- сковороды 22 см, 24 см, 26 см,
- ковши 16 см, 18 см, 20 см,
- сотейник 24 см,
- пластиковые крышки 16, 18, 20 см,
- 4 аксессуара
- ручка Ingenio 5



Набор INGENIO PERFORMANCE

4 предмета:

- сковорода 26 см,
- сотейник 26 см,
- стеклянная крышка 26 см
- ручка Ingenio 5

Набор INGENIO PERFORMANCE

8 предметов:

- ковш 20 см,
- сотейник 26 см
- сковорода 26 см
- пластиковые крышки
- стеклянные крышки 20/26/
- ручки Ingenio 5



Набор INGENIO PERFORMANCE

12 предметов:

- сковороды 26 см и 28 см,
- сотейник 26 см,
- сковорода вок 28,
- ковш 22 см
- пластиковые крышки 22 см и 26 см, стеклянные крышки 22/26/28
- 2 ручки Ingenio 5



Набор INGENIO PERFORMANCE

8 предметов:

- сковорода 26 см,
- сотейник 24 см,
- ковш 20 см
- крышка мультидиаметр 20-26,
- Ручка Ingenio 5

Tefal®

ingenio® Exception



Материал изготовления: алюминий



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



TITANIUM TECH+ усиленное минералами и частицами титана. **32 000 циклов** и прослужит **в 2 раза** дольше.



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Гарантия на ручку 10 лет

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Анти-деформационный индукционный диск



Набор INGENIO EXCEPTION 10 предметов:

- Сковороды 22/26/28 см,
- ковши 16/18 см,
- пластиковые крышки 16-18 см,
- аксессуары,
- Ручка Ingenio 5

Материал изготовления: алюминий



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Антипригарное покрытие **MINERALIA** с эффектом камня. Усилено натуральными минералами.
32 000 циклов и прослужит в 2 раза дольше.



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг



Гарантия на ручку 10 лет

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Сделано во Франции



Анти-деформационный индукционный диск



Ковш
16 см, 20 см
ручка Ingenio 5



Сковорода Вок
26 см
ручка Ingenio 5



Сковорода
24 см, 28 см
ручка Ingenio 5



Сотейник
24 см
ручка Ingenio 5



сковороды
22 см и 26 см
ручка Ingenio 5

Tefal Ingenio Non-induction



Материал изготовления: алюминий



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Покрyтие нанесено
во Франции

Сборка в России



На дно **Durabase** наносится антипригарное покрытие, благодаря чему гарантируется его стабильная толщина, что обеспечивает равномерное распределение тепла.



TWINKLE GREY
handle 5



BLACK
handle 3/5



RED
handle 3/5



Powerglide - антипригарное покрытие усилено минеральными частицами, и выдерживает ежедневное приготовление даже **8000 циклов** спустя



Съемная ручка 5-ого поколения выдерживает нагрузку 10 кг и имеют 10-летнюю гарантию

ИЛИ



Ingenio 3 выдерживают вес до 5-ти кг и имеют 5-летнюю гарантию

Внешнее антипригарное покрытие для легкой очистки

INGENIO RED + РУЧКА INGENIO 5



Набор
сковороды
22 см и 26 см
24 см и 28 см



Набор
Сотейник 26 см
Сковорода вок 26 см
Ручка Ingenio 5



Набор
Сковороды 22 см и 26 см
Ковш 16 см
Ручка Ingenio 5



Набор ковш 20 см
Сковорода вок 26 см
Ручка Ingenio 5



Набор
Сковороды 22 см и 28 см
Сотейник 26 см
Ковш 16 см
Крышка 16 см
Лопатка, ложка, шумовка
Ручка Ingenio 5



Набор:
Сковороды 22 см и 28 см
Сотейник 26 см
Сковорода вок 26 см
Ковш 16 см и 20 см
Лопатка, шумовка, черпак
2 ручки Ingenio 5



Сковорода 26 см
ковш 16 см
3 аксессуара
Ручка Ingenio 5

INGENIO RED + РУЧКА INGENIO 3



- Набор
Сковороды 24 см и 28 см
Ручка Ingenio 3
- Набор
Сковороды 22 см и 26 см
Ручка Ingenio 3



- Набор
Ковши 16 см и 20 см
Ручка Ingenio 3

РУЧКА INGENIO 5



Сковороды 22 см и 26 см
2 аксессуара
Ручка Ingenio 5



Сковороды 22 см, 26 см, 28 см
ковш 16 см и 20 см
4 аксессуара
Ручка Ingenio 5



Сковороды 22 см и 26 см
ковш 16 см
Ручка Ingenio 5



Сковороды 24 см и 28 см
Сковорода вок 26 см
Ковши 16 см и 20 см
Крышки 16 см и 20 см
2 ручки Ingenio 5

INGENIO BLACK + РУЧКА INGENIO 5



- Набор
Сковороды 22 см и 26 см
Ручка Ingenio 5
- Набор
Сковороды 24 см и 28 см
Ручка Ingenio 5



- Сковорода 26 см
Ковш 16 см
Пластиковая крышка 16 см
Ручка Ingenio 5



- Набор
Ковш 16 см и 20 см
Ручка Ingenio 5



- Набор
Сковороды 24 см и 28 см
Сковорода вок 26 см
Ковш 16 см
3 аксессуара
Ручка Ingenio 5

INGENIO BLACK + РУЧКА INGENIO 3



- Набор
Сковороды 24 см и 28 см
Ручка Ingenio 3
- Набор
Сковороды 22 см и 26 см
Ручка Ingenio 3



- Набор
Ковши 16 см и 20 см
Ручка Ingenio 3



- Сковорода
22 см, 24 см,
26 см, 28 см



- Ковш
16 см



**Съемная ручка
Ingenio 5**



**Съемная ручка
Ingenio 3**



**4 защитных чехла
из фетра**

Как правильно выявить или сформировать потребность?



Необходимо правильно спросить

Вопросы на выявление потребностей

Что для Вас самое важное при выборе посуды?

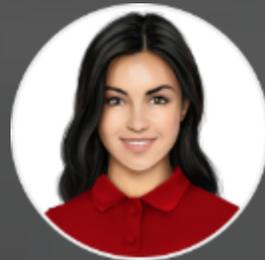
Для какого типа плиты Вы подбираете посуду?

Важен ли для Вас дизайн посуды?

Как часто Вы собираетесь готовить?

Какие приборы посуды в наборе для Вас важны?

Хватает ли у Вас места для хранения посуды?



Вопросы на формирование потребностей

Вы бы хотели использовать посуду не только на плите, но и в духовке?

Вы бы хотели, использовать любые аксессуары, в том числе и металлические, при приготовлении в посуде?

Стакливались ли Вы с проблемой отсутствия места для хранения посуды?

Вы бы хотели иметь посуду, которая подходит для любых типов плит, в том числе индукционных?

Хотелось бы Вам точно знать, когда посуда достаточно нагрета для приготовления?

Вы бы хотели готовить полезную пищу не используя масло?



Как правильно презентовать товар?

Необходимо правильно и вкусно
объяснить выгоду для покупателя



ОСНОВНЫЕ USP / ПРЕИМУЩЕСТВА

Съемная ручка Ingenio 5 Premium:

- ✓ возможность готовить не только на плите, но и в духовке
- ✓ компактное хранение - вся посуда складывается по принципу матрешки
- ✓ съемная ручка Ingenio выдерживает вес до 10-ти килограмм

Длительный срок эксплуатации:

- ✓ прослужит до 12 лет даже при частом использовании
- ✓ легкость мытья
- ✓ использование металлических аксессуаров

Антидеформационный индукционный диск:

- ✓ **дно посуды не деформируется** в течение всего срока службы
- ✓ **равномерный нагрев** сковороды
- ✓ использование **на всех типах плит**, включая индукцию

ВЫГОДЫ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

- ✓ Благодаря уникальной съемной ручке сковорода превращается в удобную форму для запекания, просто снимите ее и смело ставьте блюдо в духовку. В то же время сам набор займет минимум места при хранении так как вся посуда складывается по принципу матрешки.

- ✓ Только представьте, что эта сковорода прослужит Вам до 12 лет даже при частом использовании и у Вас будет возможность наслаждаться вкусными свежеприготовленными блюдами в течение всего этого времени.
- ✓ Также уникальное покрытие позволит Вам пользоваться на ней любимыми аксессуарами, в том числе металлическими.

- ✓ Благодаря индукционному диску, дно посуды не деформируется в течение всего срока службы, что позволит Вам с комфортом дольше пользоваться сковородой.
- ✓ Согласитесь, что при приготовлении сложных, мясных блюд, а также при приготовлении блюд с соусом важен равномерный нагрев сковороды, который обеспечивается, благодаря антидеформационному индукционному диску.



A top-down view of a dining table. In the center is a white bowl filled with pasta, vegetables (broccoli, tomatoes, bell peppers), and seafood (shrimp). To the right is a glass of water, a fork, and a knife. In the bottom left corner, there are fresh vegetables: a red bell pepper and asparagus. In the top right, there is a wooden pepper mill and a salt shaker. A large stainless steel lid is visible in the top left corner. The background is a light-colored, possibly marble, surface.

Ассортимент посуды из нержавеющей стали

ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ОТ **TEFAL**



Что для покупателя важнее всего при выборе посуды из нержавеющей стали?

ПРОЧНОСТЬ

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Tefal ГАРАНТИРУЕТ

Лучшая экспертиза
в производстве посуды
из нержавеющей стали

Лучший сплав 18/10
для большей устойчивости к коррозии

Лучший дизайн
Для максимального комфорта
использования, удовольствия от
готовки и прочности продукта



ПОЧЕМУ СПЛАВ 18/10 ЭТО ЭТАЛОН?

TEFAL использует
нержавеющую сталь 18/10

18% Хром

Устойчивость к коррозии

10% Никель

Устойчивость к деформации и
царапинам

72% Сталь



**Безупречный блеск
и гладкость**



Долговечность

не деформируется и не
царапается, не подвержена
коррозии



100 % гигиенична

так как не образует микропор и
щелей, в которых могут
скапливаться остатки пищи и
провоцировать развитие
микробов.

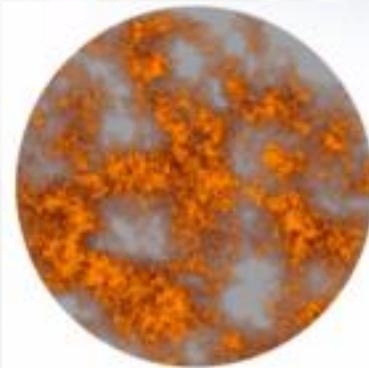
ПОЧЕМУ СПЛАВ 18/10 ЭТО ЭТАЛОН?

Коррозийные тесты



Сталь 18/10

- ✓ Отсутствие коррозии
- ✓ Долгий срок службы



Другие сплавы

- Коррозия
- Желтые, коричневый, черные пятна и даже разрушение материала

Важно соблюдение производственных процессов



- Если продукт недостаточно отполирован, он не будет блестеть
- Если продукт слишком отполирован нержавеющая сталь перегревается, и возрастает риск коррозии или даже поломки материала

Высококласное
оборудование

Соблюдение
производственных
процессов

Соблюдение времени
производства

- ✓ Повышенная анти-коррозийность
- ✓ Долгий срок службы

Tefal Лучший эксперт

- Разработка производственных процессов инженерами Tefal
- Системный контроль специалистов по качеству

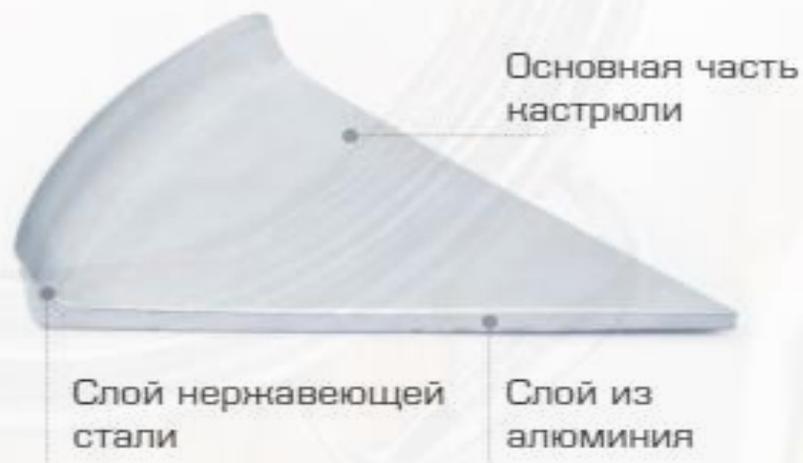


Лучшие
производствен
ные методы

Отсутствие
коррозии,
прочная сталь

Надежный
продукт

HIBB (High Impact Bonded Base)



Дно – ключевой элемент любой кастрюли из нержавеющей стали. Чем толще слой алюминия, тем быстрее и равномернее нагревается дно, так как алюминий имеет высокую теплопроводимость.

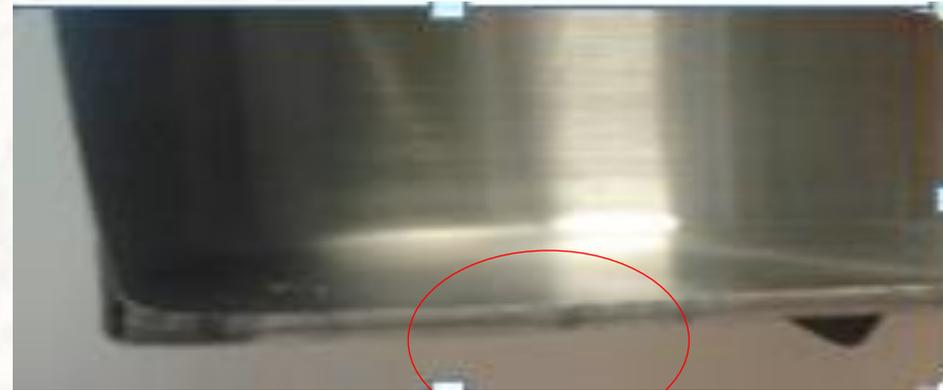
Слой нержавеющей стали обладает повышенной устойчивостью к коррозии и делает посуду совместимой с индукционными плитами

Инкапсулированное дно

Tefal в своих продуктах использует технологию **HIBB (High Impact Bonded Base)**.

Алюминиевый диск инкапсулирован (интегрирован) в диск из нержавеющей стали. Далее эта капсула (нержавеющая сталь плюс алюминий) припаивается к корпусу и захватывает его часть (внешние края). Все это происходит под высоким давлением и после всех технологических процессов получается цельное многослойное дно.

Производственные трюки недобросовестных производителей



Инкапсулированное дно Tefal

- ✓ Реальная толщина
- ✓ 100% слой алюминия
- ✓ Тщательная штамповка
- ✓ Хорошая теплопроводность
- ✓ Отсутствие деформаций

Дно недобросовестных производителей Ввод в заблуждение !

- Обманная толщина дна с тонким слоем алюминия
- Плохая теплопроводность
- Деформации
- Обманный вес (сталь в алюминиевой базе)
- Плохая теплопроводность
- Деформации

Использование посуды из нержавеющей стали в духовке (ручки)

- Если ручки изготовлены из нержавеющей стали, их можно безопасно использовать в духовке при температуре до 260 °С/газовой отметки 9.
- Если ручки изготовлены из нержавеющей стали с силиконовой вставкой или обмоткой, их можно безопасно использовать в духовке при температуре до 210 °С/газовой отметки 6 в течение не более одного часа за один раз.
- Ручки, изготовленные из чистого бакелита (т.е. без отделки), можно безопасно использовать в духовке при температуре до 175 °С/газовая отметка 4 в течение не более одного часа.
- В духовку нельзя ставить бакелитовые ручки с отделкой.



Бескомпромиссное качество стали

- **Для варки, томления и тушения всех типов блюд:** супы, каши, макароны, пельмени, овощи
- **Качественное приготовление пищи:** кастрюли имеют толстое дно, что обеспечивает равномерное распределение тепла идеальное топление и тушение, без пригорания
- **Для регулярного и долговечного использования:** сталь имеет высокое качество и устойчивость к высокой температуре, физическому воздействию и к коррозии
- **Комфортное использование:** можно применять, как металлические, так и пластиковые аксессуары, можно мыть в посудомоечной машине



JO Cook's Direct SS	JO Premium SS	EMOTION	Cook&Cool	ILLICO	Daily Cook	Intuition
			ETERNAL			

ЛИНЕЙКА ПОСУДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



Virtuoso



JO Premium SS



Jamie Oliver
Red collection



Jamie Oliver Mainstream
Jamie Oliver Brushed



Duetto +



Comfort Max
Comfort +



Illico



EMOTION



Cook&Cool



Simpleo backelite



Simpleo

Tefal



Intuition



Daily Cook



PRIMARY



NORDICA



OPTI'SPACE



COOK&CLIP

Jamie Oliver Mainstream



Нержавеющая сталь гарантирует долговую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Ненагревающиеся ручки с заклепочным креплением обеспечивают надежное и уверенное использование посуды.



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Антипригарное покрытие **TITANIUM** усилено частицами титана и прослужит не менее **16 000 циклов**



Мерная шкала



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Ковш
16 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Сотейник
25 см



Сковороды 24 см и 28 см
ковш 16 см
сотейники 25 см
кастрюля 24 см

Jamie Oliver Brushed

Jamie Oliver Red collection



Нержавеющая сталь гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Ненагревающиеся ручки с заклепочным креплением обеспечивают надежное и уверенное использование посуды.

Ненагревающиеся ручки из бакелита (макс. Температура нагрева 175°C).



Revêtement sans PFOA / Sans à l'environnement / Produit recyclable

100% безопасные материалы



Мерная шкала

Кастрюли 20 см и 24 см
ковш 16 см

Кастрюли 20 см и 24 см
ковш 16 см



Толстое **инкапсулированное дно**: верхний слой из нержавеющей стали, средний слой из алюминия, нижний слой из магнитной стали – равномерное распределение тепла и долговечность



ВСЕ ТИПЫ ПЛИТ,
ВКЛЮЧАЯ ИНДУКЦИЮ

Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

Jamie Oliver Cook Smart



Нержавеющая сталь гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Стеклянная крышка из термостойкого стекла, выдерживает нагрев до 250°C

Ненагревающиеся ручки с заклепочным креплением обеспечивают надежное и уверенное использование посуды.

Отверстия в крышке и сливные носики делают слив лишней воды очень простым и комфортным



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность



Мерная шкала



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Ковш 16 см,
Кастрюли 20 см и 24 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Сковороды 24 см и 28 см
Ковш 16 см
Сотейники 25 см
Кастрюля 24 см

Jamie Oliver Cook's Direct SS



Нержавеющая сталь гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.



Антипригарное покрытие усилено частицами титана, что делает его сверхпрочным и легким в уходе



Ненагревающиеся ручки с заклепочным креплением обеспечивают надежное и уверенное использование посуды.



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковороды
24 см и 28 см



Сковороды
20 см и 24 см и 28 см

Jamie Oliver Premium Wave SS



With silicone for a comfortable soft grip

Нержавеющая сталь гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.



Антипригарное покрытие **Titanium** усилено частицами титана, что делает его сверхпрочным и легким в уходе. **16 000 циклов**

Ненагревающиеся ручки с заклепочным креплением обеспечивают надежное и уверенное использование посуды.



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковороды
20 см, 24 см,
26 см, 28 см



Сковорода Вок
30 см



Овальная
кастрюля
30 см



Стойник
24 см



Ковш
16 см



Кастрюля
20 см и 24 см

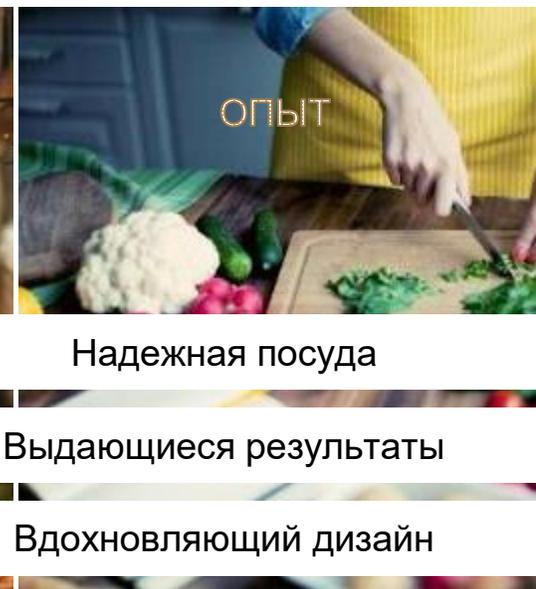
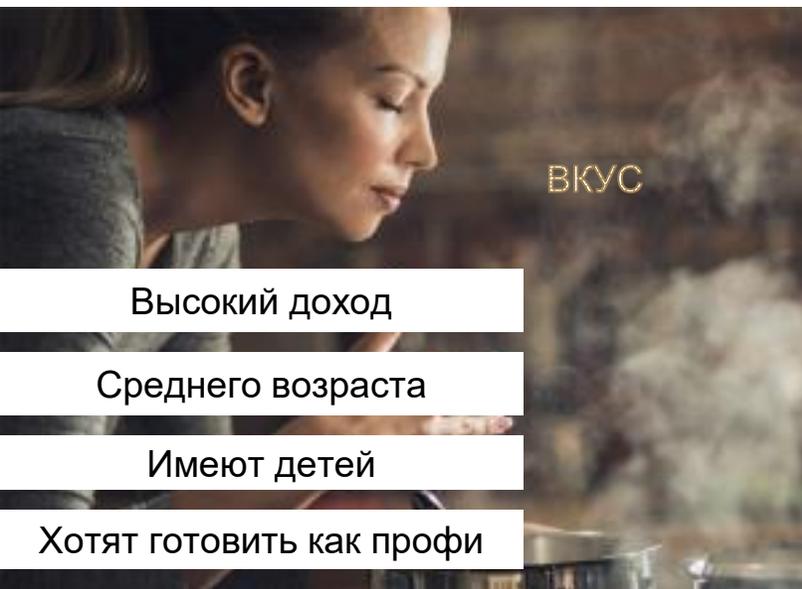
Tefal

Emotion

INOX - STAINLESS STEEL

Вдохновляйся!





*“Мне нравится проводить время за готовкой,
для меня это способ самовыражения”*

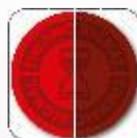
МОТИВАЦИЯ & ЦЕЛИ

- Любят готовить для друзей и семьи
- Идеальный результат – это главная цель
- Важна креативность в готовке
- Имеют много кухонной утвари
- Любят изобретательную и элегантную посуду



Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Ненагревающиеся ручки из бакелита со вставкой из нержавеющей стали



Thermo-Signal уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Мерная шкала



10 лет гарантии



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Антипригарное покрытие **Titanium non-stick up to 3x** усилено частицами титана и прослужит не менее **48 000 циклов**

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Ковш
14 см, 16 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Кастрюля со вставкой для пасты
22 см,



Сковорода 24 см
Ковш 16 см
Кастрюля 20 см и 24 см
4 аксессуара



Сковорода 24 см
Сковорода Вок 26 см
Ковш 16 см
Кастрюля 20 см, 24 см
Кастрюля со вставкой для пасты 22 см,
4 аксессуара



Сковорода 24 см, 26 см, 28 см



Сковорода блинная 25 см,



Сковорода Вок 26 см,



Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.



Ненагревающиеся ручки с заклепочным креплением обеспечивают надежное и уверенное использование посуды.



Мерная шкала



Крышка из стекла позволяет удобно следить за процессом приготовления, выдерживает нагрев до 180°C.



10 лет гарантии



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Ковш
16 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Ковш 14 см
Кастрюля 20 см и 24 см



Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.



Мерная шкала

Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Ручки из нержавеющей стали с заклепочным креплением и силиконовой вставкой (можно использовать в духовке до 210°C).

Крышка из стекла позволяет удобно следить за процессом приготовления выдерживает нагрев до 180°C.



10 лет гарантии



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Антипригарное покрытие **TITANIUM** усилено частицами титана и прослужит не менее **16 000 циклов**



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см



Сотейник
24 см



Ковш
14 см, 16 см



Кастрюля
24 см



Кастрюля 20 см
Ковш 16 см
Сковорода 28 см



Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.



Мерная шкала

Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Ручки из нержавеющей стали с заклепочным креплением и силиконовой вставкой (можно использовать в духовке до 210°C).

Крышка из стекла позволяет удобно следить за процессом приготовления выдерживает нагрев до 180°C.



Носики для слива



10 лет гарантии



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Антипригарное покрытие **TITANIUM** усилено частицами титана и прослужит не менее **16 000 циклов**



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см, 26 см,
28 см



Сковорода Вок
28 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Ковш
16 см



Сковорода
гриль
26 см



Кастрюля 20 см, 22 см
Ковш 16 см
Сотейник 24 см



Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.



Надежные ручки из бакелита (можно использовать в духовке до 175°C).



Мерная шкала

Thermo-Spot

уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Продуманный дизайн крышки, можно ставить на стол так, что она ничего не замарает (выдерживает нагрев до 180°C).



10 лет гарантии



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Антипригарное покрытие **TITANIUM** усилено частицами титана и прослужит не менее **16 000 циклов**



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
20 см, 24 см,
26 см, 28 см, 30 см



Сковорода Вок с
крышкой
28 см



Сотейник
24 см



Сковорода блинная
25 см



Сковорода
гриль
26 см



Ковш
12 см



Ковш
16 см, 18 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Ковш 16 см
Сковорода 24 см



Ковш 16 см
Кастрюли 20 см, 24 см
3 аксессуара



Ковш 16 см
Кастрюли 18 см, 20 см, 24 см,
Кастрюля для пасты 22 см



Ковш 16 см,
Кастрюли 20 см, 24 см,
Сковорода 28 см,
5 аксессуаров



Ковш 16 см
Кастрюля 24 см
Сковорода 26 см
4 аксессуара



Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.



Мерная шкала

Ручки из нержавеющей стали



Удобные края для слива



5 лет гарантии



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.

Антипригарное покрытие **TITANIUM** усилено частицами титана и прослужит не менее **16 000 циклов**



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см, 26 см,
28 см



Сковорода Вок
28 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Ковш 16 см,
Кастрюли 20 см и 24 см

Intuition colors



Ковш 16 см,
Кастрюли 20 см и 24 см

Tefal COMFORT MAX И COMFORT +



Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Надежные ручки из бакелита, выдерживают нагрев 175°C



Мерная шкала

Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Удобные края для слива



10 лет гарантии



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность

Надежное и прочное антипригарное покрытие **Power Resist** (только в сковородах) не дает продуктам пригорать и служит очень долго.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Comfort +
Ковш 16 см
Кастрюля 24



Comfort max
Кастрюля 20 см и 24 см
Ковш 16 см



Comfort max
Кастрюли 20см и 24 с м
Ковш 16 см без крышки
Сковорода 28 см
5 аксессуаров



Comfort max
ковш 16 см
кастрюли 18 см и
20 см



Comfort max
сковорода 26 см,
ковш 16 см,
кастрюля 20 см,
2 аксессуара



Нержавеющая сталь сплав 18/10

гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Надежные ручки из нержавеющей стали с заклепочным креплением, выдерживают нагрев 250°C



Продуманная конструкция крышки позволяет легко слить лишнюю воду



10 лет гарантии



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Толстое **инкапсулированное дно** – равномерное распределение тепла и долговечность



Мерная шкала



Thermo-Signal

уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.

Антипригарное покрытие **TITANIUM** усилено

частицами титана и прослужит не менее 32 000 циклов



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Ковш 16 см



Кастрюля 18 см,
20 см и 24 см



Ковш 16 см
Кастрюли 18 см, 20 см, 24 см,
Кастрюля для пасты 22 см,
Сковороды 24 см, 28 см



Ковш 16 см,
кастрюли 18 см, 20 см, 24 см,
Кастрюля для пасты 22,
Сковорода 26 см



Ковш 16 см
Кастрюли 18 см, 20 см, 24 см
Кастрюля для пасты 22 см



Ковш 16 см
Кастрюли 20 см, 24 см



Ковш 16 см
кастрюля 16 см, 20 см, 24 см



Ковш 18 см,
Кастрюли 18 см, 20 см, 24 см,
Сковорода 24 см



Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Ручки из нержавеющей стали с заклепочным креплением и (можно использовать в духовке до 250°C).

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Ковш
16 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Ковш 16 см
Сковорода 28 см
Кастрюли
20 см, 24 см



Ковш 16 см
Сковорода 28 см
Кастрюли
20 см, 24 см
Кастрюля для пасты 22 см



Ковш 16 см,
Кастрюли 18 см, 20 см, 24 см
Паста пот 22см



Мерная шкала

Носики для слива



5 лет гарантии



Толстое инкапсулированное дно – равномерное распределение тепла и долговечность



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Антипригарное покрытие **TITANIUM** усилено частицами титана и прослужит не менее **16 000 циклов**



Thermo-Spot уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.

Крышка из стекла позволяет удобно следить за процессом приготовления выдерживает нагрев до 180°C.



Ковш
16 см и 18 см



Кастрюли
18 см, 20 см, 24 см,

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

18/10

Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.



Мерная шкала



Держатель для половника ручки посуды и крышки имеют нескользящее покрытие и выполняют функцию держателя для половника.

Крышка из стекла позволяет удобно следить за процессом приготовления

Носики для слива



Толстое инкапсулированное дно – равномерное распределение тепла и долговечность

10

10 лет гарантии



Инновационная система блокировки создана для более легкого слива лишней жидкости. 3 аблокируйте крышку так, чтобы отверстия совпадали с носиками на посуде, и наклоните кастрюлю, чтобы слить воду.



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Ковш
16 см



Кастрюля
20 см, 24 см



Паста-пост
22 см



Ковш 16 см
Кастрюли 20 см, 24 см

Tefal

OPTI'Space



A COOKWARE MAY HIDE

Another!

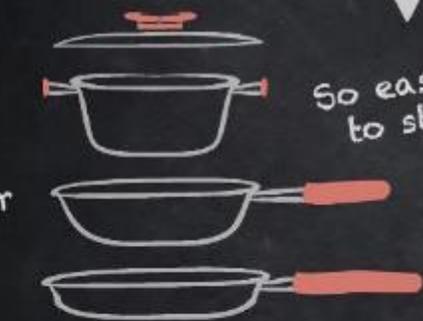
*Tefal's
fixed handle*

MOST SPACE SAVING

POTS & PANS

*WOW!
So clever*

*So easy
to store*

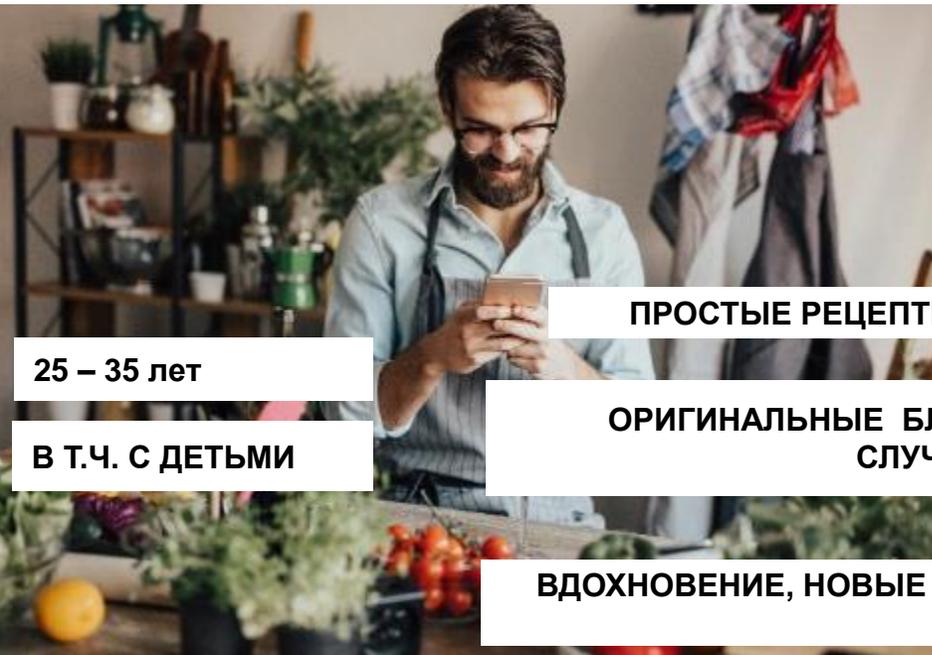


SO SMART!

*Goes on the stove,
in the oven
and in the fridge*



ЦА: МИЛЛЕНИАЛЫ



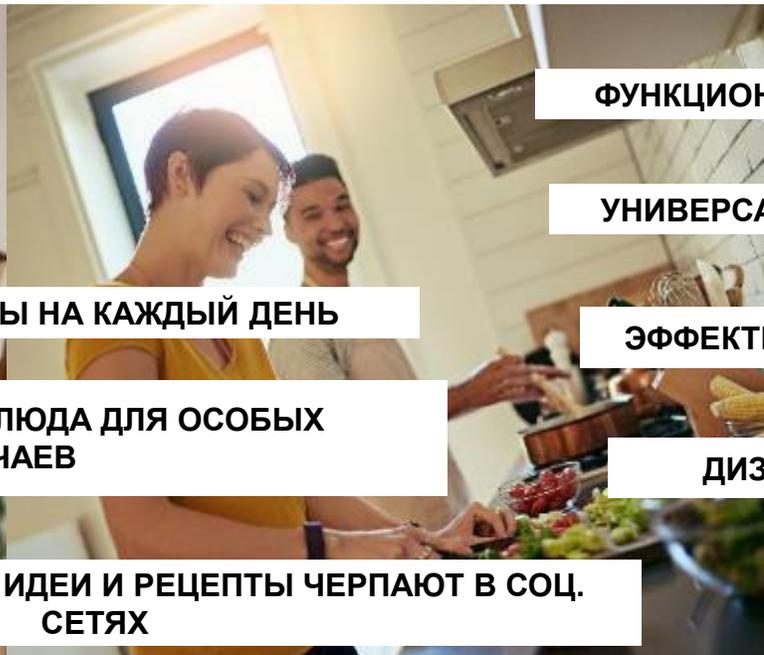
25 – 35 лет

В Т.Ч. С ДЕТЬМИ

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ОРИГИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ

ВДОХНОВЕНИЕ, НОВЫЕ ИДЕИ И РЕЦЕПТЫ ЧЕРПАЮТ В СОЦ. СЕТЯХ



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

ДИЗАЙН



ЛЮБЯТ ВЕСЕЛО ПРОВОДИТЬ ВРЕМЯ В КРУГУ ДРУЗЕЙ

ДИНАМИЧНЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

ПОТРЕБИТЕЛЬ ХОЧЕТ, ЧТОБЫ ПОСУДА НЕ ЗАНИМАЛА МНОГО МЕСТА НА КУХНЕ. И ЕЩЕ...

- Практичная посуда, которую легко хранить
- Профессиональные приборы для приготовления сложных блюд
- Необычный уникальный дизайн, который будет сочетаться с декором кухни
- Универсальность в использовании

18/10

Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долговую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Легко хранить (плоские крышки, складывающиеся ручки) выдерживают нагрев 210°C

10

10 лет гарантии

Эргономичные ручки из нержавеющей стали с силиконовой вставкой – остаются холодными во время приготовления (выдерживают температуру до 210°C)

Мерная шкала

Толстое инкапсулированное дно – равномерное распределение тепла и долговечность



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



Thermo-Signal уникальный индикатор температуры подскажет идеальный момент для начала приготовления.



Антипригарное покрытие **TITANIUM** усилено частицами титана и прослужит не менее **32 000 циклов**

Для сковород

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Кастрюли 18 см, 20 см + 2 крышки



Кастрюли 18 см, 20 см, 24 см + 3 крышки



Кастрюли 18 см, 20 см, 24 см + 3 крышки
Пласт. Крышки 18 и 20 см
5 аксессуаров



Ковш 16 см
Кастрюли 18 см и 20 см
Сковороды 24 см и 28 см



Кастрюли 18 см, 20 см, 22 см
3 стекл. Крышки
Сковороды 24 см, 28 см
Пласт. Крышки 18 и 20 см
5 аксессуаров

Tefal

Nordica

INOX - STAINLESS STEEL

COOK WITH STYLE &
INGENUITY



DOUBLE HANDLE
EASY & SAFE DRAINING



СКАНДИНАВСКИЙ СТИЛЬ – ЭТО ТРЕНД

Nordica



Скандинавский стиль - тренд, который быстро набирает обороты не только в России, но и



по всему миру. Это отражается на дизайне одежды, интерьеров, и на лайфстайле в целом.

LIFESTYLE & PHILOSOPHY

HOME DECORATION & DESIGN

Стиль покоряет МИНИМАЛИЗМОМ И ПРОСТОТОЙ, ЛЕГКОСТЬЮ И ЕСТЕСТВЕННОСТЬЮ, оставаясь при этом комфортным и функциональным



HYGGE (ХЮГГЕ)

датское слово, означающее искусство быть счастливым *это комфортная и безопасная среда, в которую хочется возвращаться*



LAGOM (ЛАГОМ)

шведская философия гармонии. «Ровно столько, сколько нужно» — *это философия умеренности, в основе которой лежит чувство равновесия и забота об окружающих*



Дизайн основанный на функциональности всех элементов и лаконичных формах

Простые формы
Мягкие цвета
Натуральные материалы

ДЛЯ КОГО?

Nordica



FLAVOURS

С ВЫСОКИМ УРОВНЕМ ДОСТАТКА

СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ

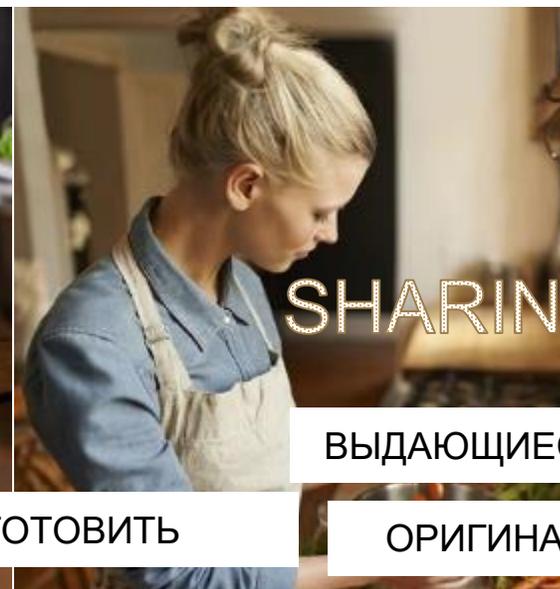
ЕСТЬ ДЕТИ

ЛЮБЯТ ГОТОВИТЬ СЛОЖНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА



INSPIRATION

ОБОЖАЮ ГОТОВИТЬ



SHARING

ВЫДАЮЩИЕСЯ РЕЗУЛЬТАТЫ НА КУХНЕ

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН ПОСУДЫ



EXPERIENCE



CREATIVITY

ПОТРЕБИТЕЛЬ ХОЧЕТ, ЧТОБЫ ПОСУДА БЫЛА ИННОВАЦИОННОЙ И ПОМОГАЛА ВОПЛОЩАТЬ ДАЖЕ САМЫЕ КРЕАТИВНЫЕ ИДЕИ. И ЕЩЕ...

- Получать удовольствие от процесса приготовления
- Экспериментировать на кухне
- Многообразие приборов для готовки
- Неординарный стильный дизайн посуды.

ПОЧЕМУ NORDICA?

Nordica



ЗАПАТЕНТОВАННЫЕ
ДВОЙНЫЕ РУЧКИ

ЛЕГКО & БЕЗОПАСНО! МОЖНО
СЛИВАТЬ ВОДУ БЕЗ ДУРШЛАГА!

TEFAL ГАРАНТИРУЕТ



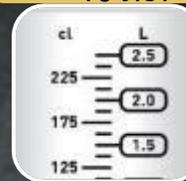
гарантия
на сталь
10 лет



Нержавеющая
сталь премиум
качества



Быстрое и
легкое
приготовление



ВНУТРЕННЯЯ МЕРНАЯ
ШКАЛА
НЕЗАМЕНИМЫЙ
ПОМОЩНИК



БОЛЬШАЯ СТЕКЛЯННАЯ
КРЫШКА
Позволяет отслеживать
приготовление



Ковш 16 см



Кастрюля 20 см
Кастрюля 24 см



Ковш 16 см
Кастрюля 20 см, 24 см



Tefal Primary



18/10

Нержавеющая сталь сплав 18/10 гарантирует долгую и надежную службу посуды, а полировка придает ей элегантный вид.

Надежные ручки из бакелита, выдерживают нагрев 175°C



5 лет гарантии

Эргономичные ручки из бакелита выдерживают нагрев 175°C

Мерная шкала

Толстое инкапсулированное дно – равномерное распределение тепла и долговечность



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Ковш
16 см, 18 см

Кастрюли
20 см, 24 см

Ковш 16 см
Кастрюля
20 см



Ковш 16 см
Кастрюли 18 см и 20 см
Или 20 см и 24 см

Ковш 16 см
Кастрюли
18 см, 20 см, 24 см

Как правильно выявить или сформировать потребность?



Необходимо правильно спросить

Вопросы на выявление потребностей

Какие критерии для Вас важны при выборе посуды?

Какой посудой ранее пользовались?

Почему решили сменить?



Для какого типа плиты Вы подбираете посуду?

Как часто Вы готовите?

Для вас важен материал из которого изготовлена посуда?

Вопросы на формирование потребностей

Вы бы хотели быть уверенны в том, что на Вашей посуде никогда не появится коррозия?

Для Вас важно легко соблюдать рецептуру, не используя дополнительные приборы?

Хотелось бы Вам без усилий сливать лишнюю воду из кастрюли?



Хотели бы Вы готовить без помощи прихваток?

Вы бы хотели иметь посуду, которая подходит для любых типов плит, в том числе индукционных?

Скажите, для Вас важно, что бы посуда при хранении не занимала много места

Как правильно презентовать товар?

Необходимо правильно и вкусно
объяснить выгоду для покупателя



ОСНОВНЫЕ USP / ПРЕИМУЩЕСТВА



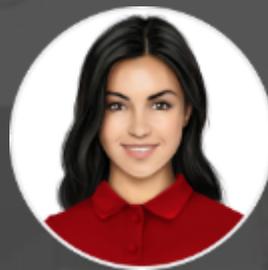
- ✓ **Нержавеющая сталь сплав 18/10**
- ✓ Лучшая экспертиза в производстве посуды из нержавеющей стали
- ✓ Лучший дизайн
- ✓ Для максимального комфорта использования



- ✓ Мерная шкала, позволит точно соблюдать рецептуру любого блюда.



- ✓ Инкапсулированное дно - верхний слой из нержавеющей стали, средний слой из алюминия, нижний слой из магнитной стали
- ✓ Равномерное распределение тепла
- ✓ Долговечность



ВЫГОДЫ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

- ✓ Только представьте, вы всегда будете наслаждаться идеально приготовленным обедом, при этом, благодаря высококачественным материалам, ваши блюда не изменят вкус, а посуда выдержит любые, даже экстремальные способы приготовления, благодаря устойчивости к царапинам и повреждениям.

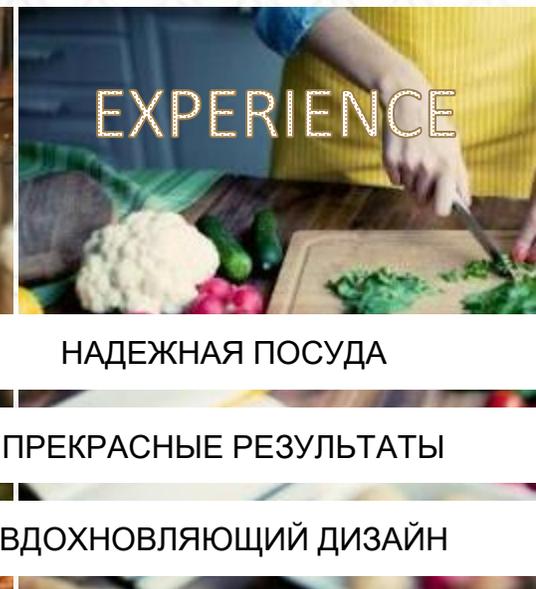
- ✓ Хотели бы Вы не просто вкусно готовить, но и точно соблюдать рецепт любого блюда, не используя дополнительные приборы?
- ✓ Точная и хорошо видимая мерная шкала на внутренней стенке гарантирует правильное приготовление любого, даже самого сложного блюда.

- ✓ Согласитесь, что при приготовлении сложных блюд важен равномерный нагрев, который обеспечивается, благодаря очень толстому трехслойному дну, по всему диаметру посуды.
- ✓ Более того вам не придется беспокоиться о надежности Вашей посуды – дно не деформируется и прослужит долго.

ГОТОВИТЬ В ПОСУДЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ЛЕГКО



Для любителей кулинарии



“Мне нравится проводить время за готовкой, это мой способ самовыражения”

МОТИВАЦИЯ & ЦЕЛИ

- Любят готовить и делиться едой с семьей и друзьями.
- Идеальные кулинарные результаты - вот конечная цель.
- При приготовлении блюд важен творческий подход.
- Имеют много специальных приборов для готовки.
- Оригинальная и элегантная посуда - определенно плюс.

Позиционирование

Инсайты потребителей

“Я хочу готовить в посуде из нержавеющей стали без покрытия, как это делают профессиональные шеф-повара, но я не знаю, как ей пользоваться”

Слоган продукта

Готовить в посуде из нержавеющей стали легко

Сочетая в себе свойства посуды из нержавеющей стали со специальным покрытием, эта коллекция гарантирует не только идеальное приготовление, но и легкую очистку.

Почему Etrnal?

Покрытие-сетка:

- Легко чистить/еда меньше прилипает
- Устойчивость к царапинам благодаря защитной сетке

Тройная конструкция **SS-Alu-SS**:

- Идеально равномерная обжарка

Tefal Eternal Mesh



На 50% лучшее распределение нагрева*



Уникальное ячеистое покрытие с защитной сеткой из нержавеющей стали не подвержено царапинам и повреждениям при ежедневном использовании.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД



Сковорода
24 см, 28 см



Сковорода Вок
28 см

18/10

Нержавеющая сталь сплав 18/10



Ручки имеют надежное заклепочное крепление для комфортного и безопасного использования посуды.

10

10 лет гарантии



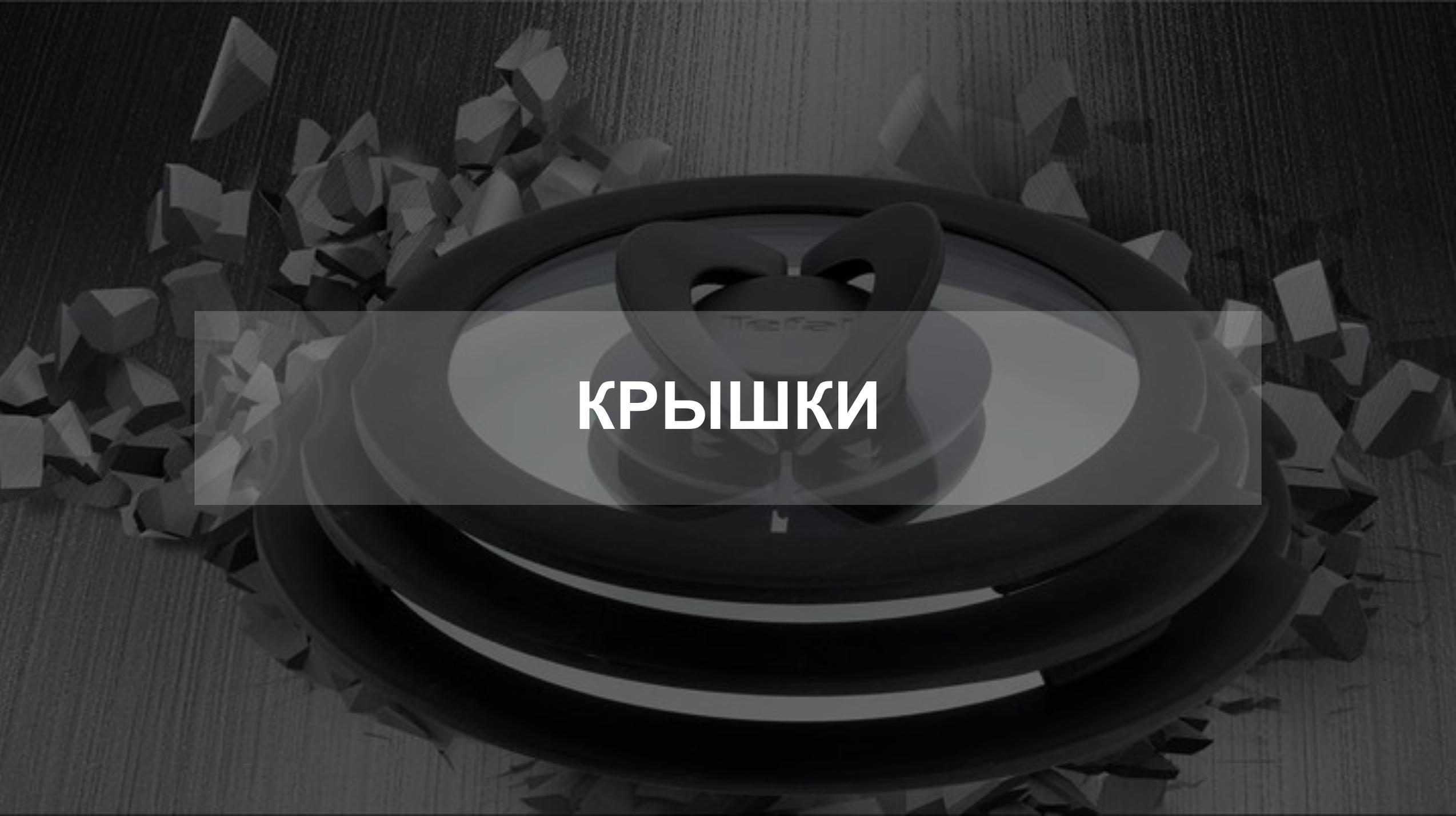
Нержавеющая сталь с антипригарным покрытием сеткой:
Легкая очистка
Еда меньше пригорает



Толстое инкапсулированное дно – равномерное распределение тепла и долговечность



Совместимость со всеми видами плит, включая индукционные



КРЫШКИ



СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА
С ПАРОВЫПУСКОМ

Для серии Jamie
Oliver

Профессиональная
серия сковород



ЖАРОПРОЧНОЕ СТЕКЛО
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Стеклянная крышка
с ручкой из
нержавеющей стали

Выдерживает
нагревание до 175°

Крышки из жаропрочного стекла Tefal Jamie Oliver с ободком и ручкой из нержавеющей стали непревзойденно удобны в использовании и хранении.



Крышка 24 Jamie Oliver

Крышка 26 Jamie Oliver

Крышка 28 Jamie Oliver

- ✓ Прочное стекло прослужит долго и позволит вам контролировать процесс на любом этапе приготовления блюда.
- ✓ Специальное отверстие для выпуска пара позволит поддерживать необходимое давление под крышкой.
- ✓ Специальный ободок предохраняет крышку от повреждений, а ручка обеспечивает удобство держания крышки.
- ✓ На ручке также есть фирменный логотип коллекции Tefal Jamie Oliver.

Jamie
Oliver



Уникальная раздвижная крышка для всей посуды диаметром от 24 до 30 см.

Крышка из нержавеющей стали, которая защищает столешницу от жира и экономит время на мытье.

Можно мыть в посудомоечной машине для быстрой и легкой уборки.

Конструкция из сетки из нержавеющей стали позволяет готовке дышать, а также позволяет легко контролировать процесс приготовления.



Специальное отверстие для ручки Ingenio



Складные ручки для компактного хранения

- Изготовлены из прочного стекла и имеют **защитный силиконовый ободок**
- Специальное отверстие для съёмной ручки Ingenio
- Используются во время приготовления и для хранения
- Компактное хранение благодаря **складной конструкции ручек**
- Можно мыть в посудомоечной машине
- Подходят для посуды со съёмной ручкой Ingenio

Крышка Glass lids ingenio 22 см

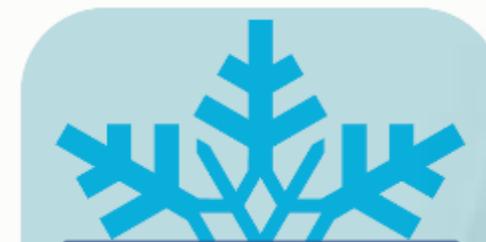
Крышка Glass lids ingenio 22 см



1



2



RÉSISTANT À
-45°C

- ✓ Можно мыть в посудомоечной машине
- ✓ Пластиковые крышки выдерживают температуру до -45 °C
- ✓ Удобны для хранения приготовленных блюд в холодильнике



Пластиковая крышка 16 см

Пластиковая крышка 20 см

Крышка Butterfly 16 см

Крышка Butterfly 18 см

Крышка Butterfly 20 см

Крышка Butterfly 22 см

Крышка Butterfly 24 см

Крышка Butterfly 26 см

Крышка Butterfly 28 см



Максимальное удобство хранения благодаря складывающейся ручке



Можно мыть в посудомоечной машине



Моллированное закаленное стекло - защита от повреждений осколками



Отверстие для выпуска пара

УНИВЕРСАЛЬНАЯ
ПОДХОДИТ ДЛЯ СКОВОРОД,
СОТЕЙНИКОВ И КАСТРЮЛЬ



УНИВЕРСАЛЬНАЯ
ПОДХОДИТ ДЛЯ СКОВОРОД,
СОТЕЙНИКОВ И КАСТРЮЛЬ



Отверстие для
выпуска пара



Моллированное закаленное
стекло - защита от
повреждений осколками

Можно поставить на
стол без риска
обжечься



Можно мыть в
посудомоечной
машине



Крышка Maestro 20 см

Крышка Maestro 22 см

Крышка Maestro 24 см

Крышка Maestro 26 см

Крышка Maestro 28 см



Можно мыть в
посудомоечной
машине

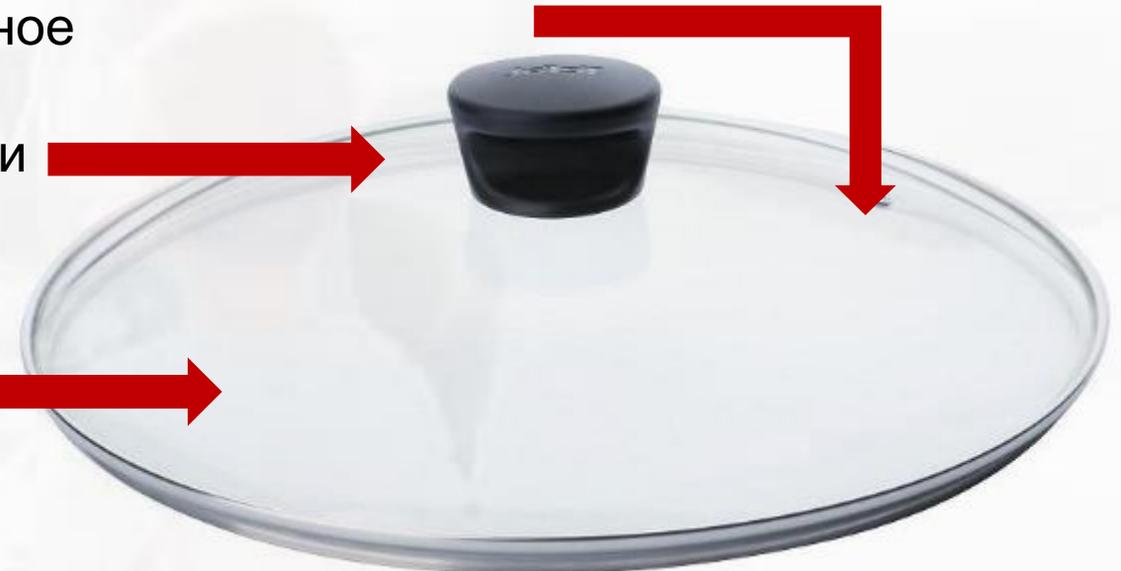


Моллированное закаленное
стекло - защита от
повреждений осколками



Отверстие для
выпуска пара

УНИВЕРСАЛЬНАЯ
ПОДХОДИТ ДЛЯ СКОВОРОД,
СОТЕЙНИКОВ И КАСТРЮЛЬ



Крышка Сосооп 20 см

Крышка Сосооп 22 см

Крышка Сосооп 24 см

Крышка Сосооп 26 см

Крышка Сосооп 28 см



ВКУСНЫХ ПРОДАЖ!!!