

# iCook™ ZESTAW NACZYŃ ZE STALI NIERDZEWNEJ

NACZYNIA TAK INDYWIDUALNE, JAK WASZE POTRZEBY



**Zachowaj to,  
co oferuje Ci natura**



## Jakie są naczynia iCook?

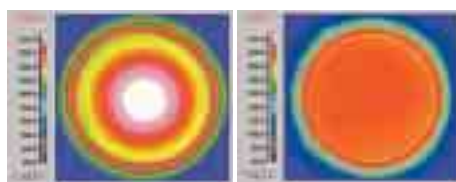
Naczynia ze stali nierdzewnej iCook oraz patelnie o nieprzywierających powierzchniach cechuje zegarmistrzowska precyzja wykonania oraz najwyższej jakości materiały wykorzystane do ich produkcji. Dzięki temu nie tylko pięknie wyglądają, ale również są naczyniami, z których będziesz zadowolony przez całe życie. iCook to naczynia, w których można przygotowywać zdrowe posiłki.

## Dlaczego należy wybrać naczynia iCook?

Dzięki naczyniom iCook możemy zachować ponad 1/3 więcej witamin i składników mineralnych w przygotowywanych posiłkach niż podczas tradycyjnego gotowania. Zachowujemy w potrawach to, co oferuje natura. Natomiast patelnie o nieprzywierających powierzchniach to jedne z najtrwałszych, najmocniejszych oraz najbardziej odpornych na zarysowania powierzchni wśród naczyń o nieprzywierających powłokach.

## Unikalne technologie

### Technologia OPTITEMP™



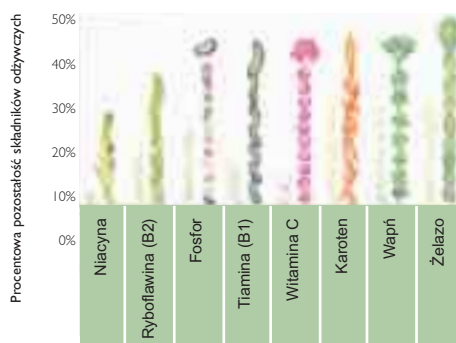
Spód standardowego naczynia



Spód naczynia iCook

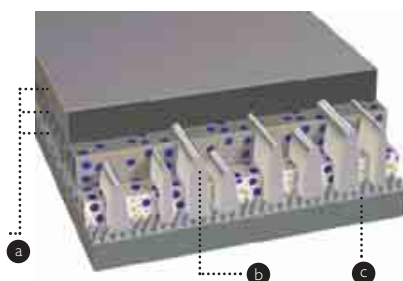
- Poprawia dystrybucję ciepła w naczyniu
- Posiada warstwę aluminium idealnie dopasowaną do spódów naczyń
- Dystrybucja ciepła na dnie naczynia jest o 50% lepsza w porównaniu do naczyń z Zestawów dla Smakoszy. Dzięki temu spód jest idealnie nagrany, a potrawy i sosy są równomiernie gotowane na całej powierzchni.
- **Technologia ta jest zastosowana we wszystkich naczyniach iCook.**

### Technologia VITALOK™



- Dzięki niej w przygotowywanych potrawach, pozostaje o ponad 1/3 więcej witamin i składników mineralnych niż podczas tradycyjnego gotowania.
- Gotowane potrawy zachowują swój naturalny kolor oraz smak.
- Możemy przygotowywać potrawy z mniejszą zawartością tłuszczu.
- **Technologia wykorzystana wyłącznie w naczyniach ze stali nierdzewnej iCook.**

### Technologia DURAMIC™



- Łatwe do utrzymania w czystości. Nadają się do mycia w zmywarkach.
- Powierzchnia nieprzywieralna wzmocniona wewnątrz oraz zewnątrz.
- Technologia wykorzystana tylko w patelniach iCook o nieprzywierających powierzchniach.

- a 3 warstwy nieprzywieralnej powłoki
- b Wierzchołki elementów ze stali nierdzewnej
- c Specjalnie przygotowana powierzchnia

# Który zestaw jest odpowiedni dla mnie?

W ofercie znajduje się do wyboru 5 zestawów naczyń iCook wykonanych ze stali nierdzewnej oraz 2 zestawy patelni o nieprzywierających powierzchniach. Wybierz ten, który najbardziej odpowiada Twoim potrzebom. Zacznij od dużego lub małego – w ofercie iCook na pewno znajdziesz zestaw dla siebie.

## Zestaw naczyń dla początkujących Nr kat. 101094

1-litrowe naczynie z pokrywką  
Mała patelnia z pokrywką  
Duża patelnia z pokrywką  
Mała wysoka pokrywka



## Podstawowy zestaw naczyń Nr kat. 101095

4-litrowe naczynie z pokrywką  
Wkładka durszlakowa do gotowania na parze w 4-litrowym naczyniu  
Miska-wkładka  
3 miski z pokrywkami



## Średni zestaw naczyń Nr kat. 101096

2-litrowe naczynie z pokrywką  
3-litrowe naczynie z pokrywką  
8-litrowe naczynie z pokrywką  
Wkładka durszlakowa do gotowania makaronu + obejma  
Duża wysoka pokrywka  
Duża wkładka-tarka



## Rodziny zestaw naczyń – mały Nr kat. 101097

Zestaw jest połączeniem dwóch zestawów naczyń: dla początkujących oraz podstawowego.



## Rodziny zestaw naczyń – duży Nr kat. 101098

Zestaw jest połączeniem trzech zestawów naczyń: dla początkujących, podstawowego oraz średniego.



## Zestawy patelni o nieprzywierających powierzchniach

6-elementowy komplet trzech patelni wraz ze szklanymi pokrywkami, o średnicy 20 cm, 25 cm i 30 cm. Nr kat. 101083



Patelnia 30 cm ze szklaną pokrywką Nr kat. 101087



Zestaw 4 szt. podkładek na palnik Nr kat. 101090



# Oszczędzaj z zestawem naczyń iCook

## Oszczędzaj energię i miejsce w kuchni

Przygotowując różne potrawy, możemy ustawić naczynia piętrowo i przygotowywać kilka dań na jednym palniku. Oznacza to wymierną oszczędność i mniejsze rachunki za energię elektryczną.

Specjalna konstrukcja naczyń umożliwia ich piętrowe przechowywanie w szafkach kuchennych. Dzięki temu naczynia nie zajmują dużo miejsca.

## Zachowaj w potrawach naturalny smak

Metoda przygotowywania potraw VITALOK™ pozwala nie tylko na przygotowywanie potraw bez dodawania wody, przy wykorzystaniu naturalnie zawartej w nich wilgoci. Dzięki niej potrawy zachowują również swoją naturalną barwę oraz smak. Dlatego mniej potrzebują dodatkowych przypraw, w tym soli.



## Pytania i odpowiedzi

### Co to jest DURAMIC™?

Unikalna powierzchnia nieprzywierająca patelni iCook została wzmocniona wewnątrz oraz zewnątrz. Specjalna powłoka nieprzywieralna, zastosowana wyłącznie w patelniach iCook, została wykonana z mieszanki tytanu i drobinek ceramicznych. Tytan jest najlżejszym, a równocześnie najmocniejszym metalem znanym człowiekowi. Drobinki ceramiczne dodatkowo wzmocniają nieprzywieralną powierzchnię i dają powłokę odporną na zadrapania i zarysowania. Oprócz wyżej opisanego wewnętrznego wzmocnienia powierzchnia nieprzywieralna została wzmocniona zewnątrz. Wzmocnienie zewnętrzne polega na uzyskaniu nierównej powierzchni wykonanej ze stali nierdzewnej, z licznymi zagłębieniami podczas specjalnej obróbki powierzchni patelni bezpośrednio przed nałożeniem na nią powłoki nieprzywieralnej.

### Jak działa metoda gotowania z wykorzystaniem technologii VITALOK™?

Precyzyjnie dopasowane pokrywki do naczyń są podstawą metody gotowania VITALOK. Gdy zaczynamy gotowanie, woda naturalnie zawarta w składnikach spożywczych oraz woda pozostała na produktach po ich myciu wytwarza parę. Tworzy ona tak zwany pierścień wodny między pokrywką i naczyniem. Dzięki niemu powstaje naturalna bariera zapobiegająca wydostawaniu się pary na zewnątrz. Pierścień wodny umożliwia naturalną cyrkulację wilgoci z potraw wewnątrz naczynia podczas procesu skraplania się pary.

Para wodna skrapla się na spodzie pokrywki, a następnie swobodnie opada na przygotowywane w naczyniu potrawy. W ten sposób potrawy gotują się we własnym sosie i tłuszczu, zachowując naturalny smak oraz barwę przygotowywanych potraw.

### Czy wszystkie potrawy przygotowywane w naczyniach iCook należy gotować z wykorzystaniem pierścienia wodnego?

Pierścień wodny nie jest potrzebny podczas tradycyjnego gotowania, np. makaronu, ryżu czy zup, topienia tłuszczów, odgrzewania oraz podtrzymywania temperatury potraw przed ich podaniem na stół.

### Czy można stosować patelnie iCook o nieprzywierających powierzchniach do przygotowywania potraw z wykorzystaniem metody gotowania VITALOK?

Nie.

Więcej informacji o innych produktach, które gwarantują wysoką jakość i niezawodność, a jednocześnie są skuteczne w działaniu, przyjazne dla środowiska i wyprodukowane według najlepszych standardów jakościowych – znajdziesz w broszurze **The Best of Amway** (nr kat. 200 447PL).



**Amway**