

# Triply Natural.



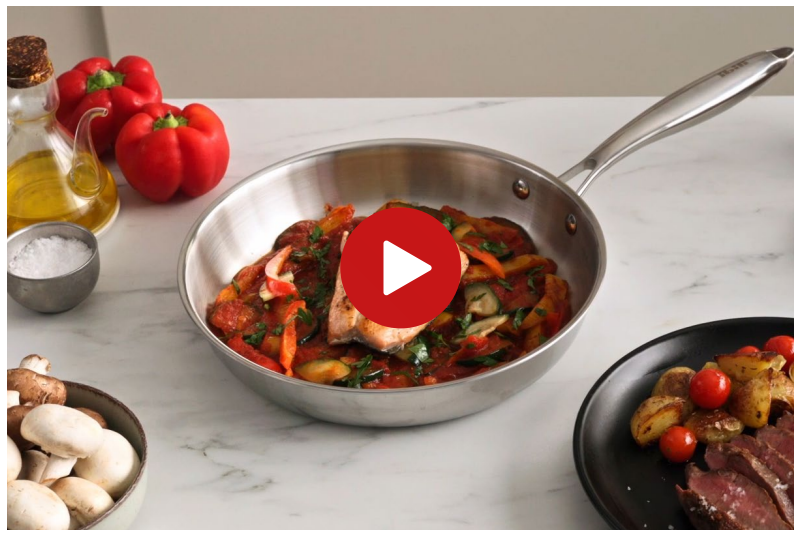
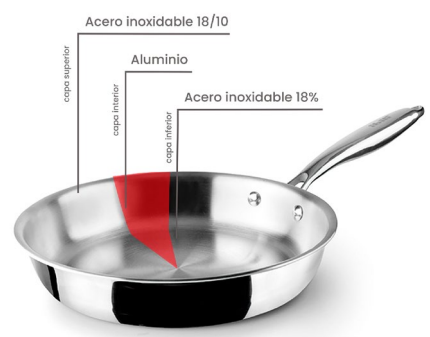
La colección Triply Natural Cooking, está pensada especialmente para aquellos que buscan una alternativa más sostenible y saludable sin sacrificar la calidad y el rendimiento en la cocina.

## La colección Triply Natural Cooking: Un compromiso con la cocina Ecológica.

La colección TRIPLY de IBILI se distingue por su construcción en material tricapa: acero inoxidable 18/10 + aluminio + acero inoxidable 18%, asegurando un calentamiento uniforme y una retención de calor excepcional.

Lo que realmente la hace destacar es la ausencia total de recubrimientos antiadherentes, PFOA y PTFE, lo cual no solo beneficia tu salud sino también el medio ambiente.

La colección de sartenes se compone de: **Sartenes llanas, hondas, sartén para pescado, sautex con tapa, sartén mini-blinis, wok, grill cuadrado y rectangulares y cacerolas, ollas y cazos.**



**TRIPLY TIPS:** Cómo utilizar Triply Natural Cooking, sin antiadherente

## ¿Por qué elegir TRIPLY NATURAL COOKING?

- Cocina saludable:** Al evitar recubrimientos químicos y antiadherentes, nuestros utensilios te permiten disfrutar de una cocina más natural y sana.
- Durabilidad y resistencia:** El uso de materiales de alta calidad garantiza una larga vida útil y resistencia a las exigencias diarias de tu cocina.
- Eficiencia Energética:** Diseñada para maximizar la transferencia de calor, esta colección te permite cocinar de manera más eficiente, ahorrando tiempo y energía.
- Versatilidad:** Apta para todos los tipos de fuego, incluido el horno, ofreciendo una flexibilidad inigualable en la preparación de tus platos favoritos.
- Mantenimiento sencillo:** A pesar de su robustez y rendimiento superior, estos utensilios son sorprendentemente fáciles de limpiar y mantener.

# Triply Natural.



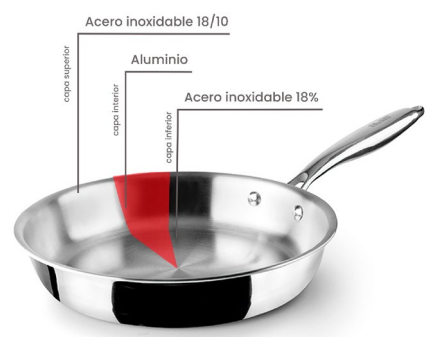
The Triply Natural Cooking collection is designed especially for those who are looking for a more sustainable and healthy alternative without sacrificing quality and performance in the kitchen.

## The Triply Natural Cooking collection: A commitment to Ecological Cooking.

IBILI's TRIPLY collection is distinguished by its construction in three-layer material: 18/10 stainless steel + aluminium + 18% stainless steel, ensuring uniform heating and exceptional heat retention.

What really makes it stand out is the total absence of non-stick coatings, PFOA and PTFE, which not only benefits your health but also the environment.

**The collection of frying pans consists of: Flat frying pans, deep frying pans, fish frying pan, sautex with lid, mini blinis pan, wok, square and rectangular grill and saucepans, pots and pans.**



**TRIPLY TIPS:** How to use Triply Natural Cooking, without non-stick coating

## Why choose TRIPLY NATURAL COOKING?

- Healthy cooking:** By avoiding chemical and non-stick coatings, our cookware allows you to enjoy more natural and healthy cooking.
- Durability and resistance:** The use of high-quality materials guarantees a long life and resistance to the daily demands of your kitchen.
- Energy Efficiency:** Designed to maximise heat transfer, this collection allows you to cook more efficiently, saving time and energy.
- Versatility:** Suitable for all types of fire, including the oven, offering unrivalled flexibility in the preparation of your favourite dishes.
- Easy maintenance:** Despite their robustness and superior performance, these utensils are surprisingly easy to clean and maintain.

# Triply Natural.

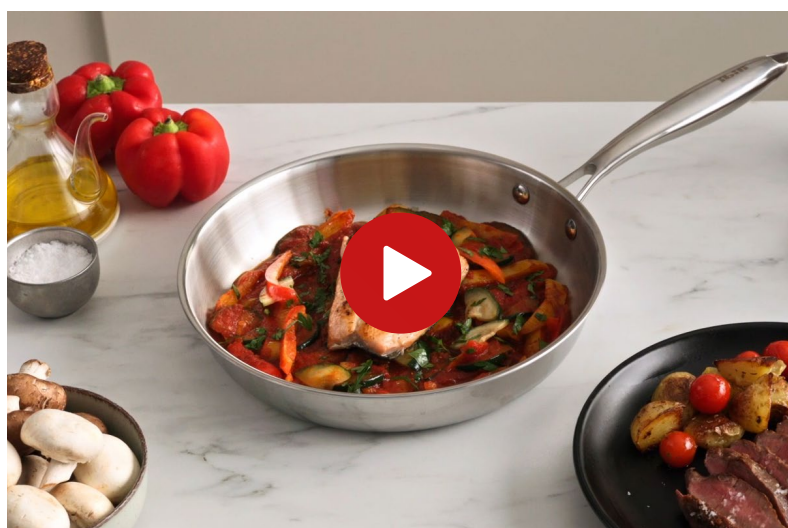
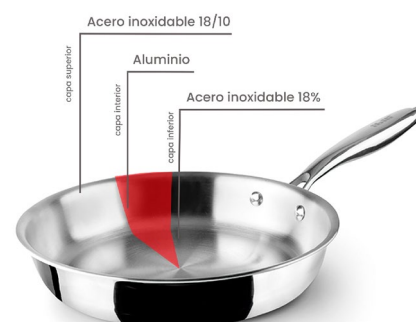
La collection Triply Natural Cooking est conçue spécialement pour ceux qui recherchent une alternative plus durable et plus saine sans sacrifier la qualité et la performance dans la cuisine.

## La collection Triply Natural Cooking : un engagement pour la cuisine écologique.

La collection TRIPLY d'IBILI se distingue par sa construction en trois couches : acier inoxydable 18/10 + aluminium + 18% d'acier inoxydable, ce qui garantit un chauffage uniforme et une rétention exceptionnelle de la chaleur.

Ce qui la distingue vraiment, c'est l'absence totale de revêtements antiadhésifs, de PFOA et de PTFE, ce qui est bénéfique non seulement pour votre santé, mais aussi pour l'environnement.

**La collection de poêles à frire comprend : Poêles à frire plates, poêles à frire profondes, poêles à poisson, sautex avec couvercle, mini-blini-poêles, wok, grillades carrées et rectangulaires et casseroles, marmites et poêles.**



**TRIPLY TIPS:** Comment utiliser Triply Natural Cooking, sans revêtement antiadhésif ?

## Pourquoi choisir TRIPLY NATURAL COOKING ?

**Cuisine saine :** En évitant les revêtements chimiques et antiadhésifs, nos ustensiles de cuisine vous permettent de profiter d'une cuisine plus naturelle et plus saine.

**Durabilité et résistance :** l'utilisation de matériaux de haute qualité garantit une longue durée de vie et une résistance aux exigences quotidiennes de votre cuisine.

**Efficacité énergétique :** Conçue pour maximiser le transfert de chaleur, cette collection vous permet de cuisiner plus efficacement, en économisant du temps et de l'énergie.

**Polyvalence :** Adaptée à tous les types de feux, y compris le four, elle offre une flexibilité inégalée dans la préparation de vos plats préférés.

**Facilité d'entretien:** Malgré leur robustesse et leurs performances supérieures, ces ustensiles sont étonnamment faciles à nettoyer et à entretenir.

# Triply Natural.

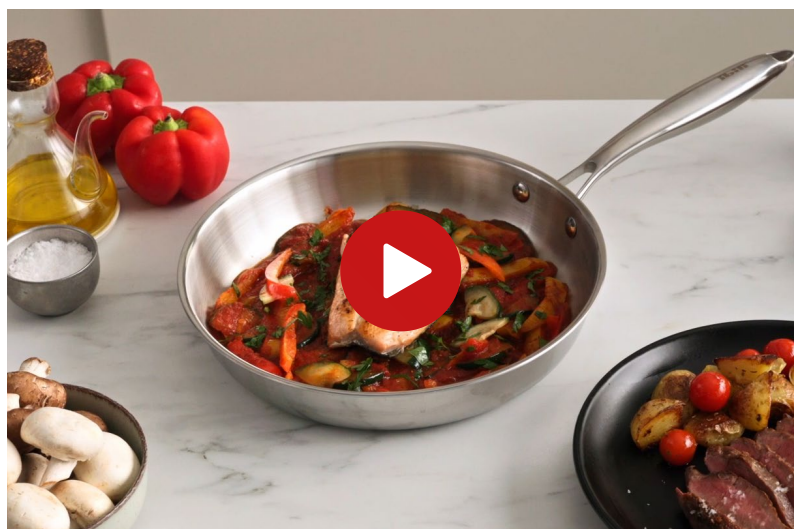
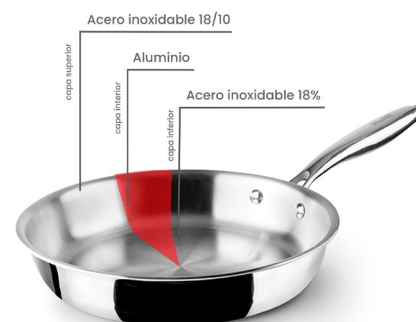
A coleção Triply Natural Cooking foi concebida especialmente para quem procura uma alternativa mais sustentável e saudável, sem sacrificar a qualidade e o desempenho na cozinha.

## A coleção Triply Natural Cooking: Um compromisso com a Cozinha Ecológica.

A coleção TRIPLY da IBILI distingue-se pela sua construção em material de três camadas: aço inoxidável 18/10 + alumínio + aço inoxidável 18%, garantindo um aquecimento uniforme e uma retenção de calor excecional.

O que realmente a distingue é a ausência total de revestimentos antiaderentes, PFOA e PTFE, o que não só beneficia a sua saúde como também o ambiente.

**A coleção de frigideiras é composta por: Frigideiras planas, frigideiras fundas, frigideira de peixe, sautex com tampa, frigideira mini-blini, wok, grelhador quadrado e retangular e panelas, tachos e frigideiras.**



**TRIPLY TIPS:** Como utilizar o Triply Natural Cooking, sem revestimento antiaderente

## Porquê escolher TRIPLY NATURAL COOKING?

**Cozinha saudável:** Ao evitar os revestimentos químicos e antiaderentes, os nossos utensílios de cozinha permitem-lhe desfrutar de uma cozinha mais natural e saudável.

**Durabilidade e resistência:** A utilização de materiais de alta qualidade garante uma longa vida útil e resistência às exigências diárias da sua cozinha.

**Eficiência energética:** Concebida para maximizar a transferência de calor, esta coleção permite-lhe cozinhar de forma mais eficiente, poupando tempo e energia.

**Versatilidade:** Adequado para todos os tipos de fogo, incluindo o forno, oferecendo uma flexibilidade inigualável na preparação dos seus pratos favoritos.

**Fácil manutenção:** Apesar da sua robustez e desempenho superior, estes utensílios são surpreendentemente fáceis de limpar e manter.