



ibili

5 PLY
TECHNOLOGY

ELEMENT

NEW COLLECTION

ELEMENT

NEW COLLECTION

UNA COLECCIÓN QUE VUELVE A LO ELEMENTAL La calidad de los materiales y un diseño inteligente para transformar tu manera de cocinar.

TECNOLOGÍA 5PLY Estructura por capas optimizada para una distribución eficaz y precisa del calor;

ACERO 304 (18/10)

Seguridad e higiene en contacto con los alimentos

ALUMINIO 1060

Conducción uniforme del calor a lo largo de toda la pieza.

ALUMINIO 3003

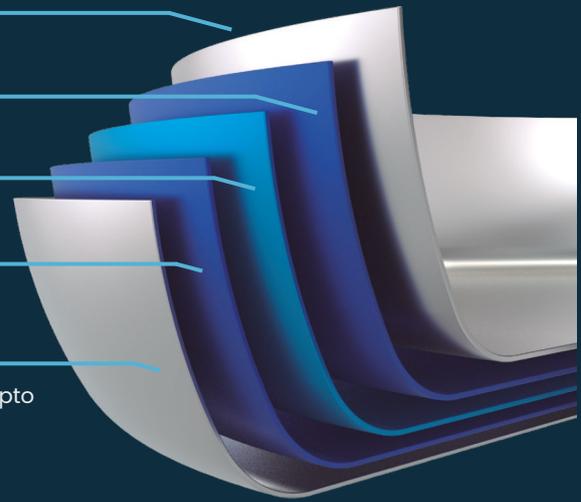
Núcleo de retención del calor.

ALUMINIO 1060

Conducción uniforme del calor a lo largo de toda la pieza.

ACERO 18%

En contacto con la fuente de calor alta resistencia y apto para todos los fuegos



RENDIMIENTO SUPERIOR La tecnología 5PLY permite que la pieza se caliente más rápido, retenga mejor el calor y facilite un ahorro de energía

5 CAPAS ULTRAFINAS Maximizan el rendimiento sin renunciar a la ligereza y al manejo cómodo de la pieza

BORDES SELLADOS Prolongan la vida útil de la sartén protegiendo el aluminio de uso y limpieza intensiva

MANGO REMACHADO Estructura tubular que reduce la transmisión de calor a la mano

FÁCIL LIMPIEZA Y SIN MANTENIMIENTO Se puede limpiar con estropajo o meter al lavavajillas

UNA PIEZA SOSTENIBLE Y SALUDABLE DE PRINCIPIO A FIN.

Desde su fabricación libre de componentes químicos, en cada cocinado y hasta su durabilidad prolongada, que promueve un consumo más responsable.



CONSEJOS ELEMENT 5PLY.

COMO COCINAR

Cocinar con acero inoxidable implica una breve curva de aprendizaje que, siguiendo estas recomendaciones, se asegura resultados óptimos.

1. **Calentar la sartén** al 2/3 de la potencia del fuego
2. **Verter unas gotas de agua** hasta que no se evaporen y se unifiquen en una sola gota danzante
3. **Retirar la sartén del fuego** y eliminar los posibles restos de agua
4. **Reducir la potencia** a 1/3 del fuego y distribuir una fina capa de aceite por toda la superficie
5. **Incorporar los alimentos**, preferiblemente a temperatura ambiente

PROCESO QUE FAVORECE UNA ALIMENTACIÓN MÁS SALUDABLE Y SEGURA.

MANTENIMIENTO

Las sartenes de acero inoxidable no requieren cuidados especiales. Para limpiarlas basta con:

- Agua caliente, jabón y una esponja o estropajo suave en movimientos circulares
- Si hay muchos residuos, déjala en remojo o introdúcela en el lavavajillas para facilitar la limpieza

CUIDADOS ESPECIALES

Brillo extra: Añade unas gotas de zumo de limón a la esponja. Limpia, desinfecta y devuelve el brillo al acero inoxidable

Evitar manchas por sobrecalentamiento: No es necesario cocinar a fuego fuerte, gracias a la excelente conductividad térmica del material. Esto previene manchas amarillas o marrones en la base

Si aparecen manchas: Aplica piedra blanca en el fondo para devolver al acero inoxidable su color original



5ply Element.

ACERO INOXIDABLE. ALUMINIO

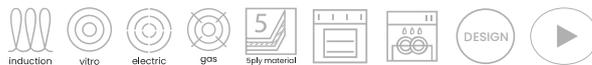
STAINLESS STEEL. ALUMINIUM

ACIER INOXYDABLE. ALUMINIUM

ROSTFREIER STAHL. ALUMINIUM

AÇO INOXIDÁVEL. ALUMÍNIO

+ INFO



Sartén

Frying Pan

Poêle

Bratpfanne

Frigideira



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	⊙ (cm)	📦
655018	18	4,3	14,5	±2	3/6
655020	20	4,5	16	±2	3/6
655022	22	4,8	18	±2	3/6
655024	24	5,0	19,5	±2	3/6
655026	26	5,3	21	±2	3/6
655028	28	5,4	23	±2	3/6

Wok

Wok

Wok

Wok

Wok



ref.	Ø (cm)	H (cm)	☞ (cm)	⊙ (cm)	📦
655428	28	8,7	13	±2	3/6

Grill Ondulado

Ridged Grill

Grill Ondulé

Grillpfanne Gewellt

Grelhador Ondulado



ref.	L (cm)	W (cm)	H (cm)	☞ (cm)	⊙ (cm)	📦
655228	28	28	4	24x24	±2	3/6

Paellera

Paella Pan

Plat à Paella

Paellapfanne

Paelheira



• Asas Varilla

• Wire Handles

ref.	Ø (cm)	H (cm)	👤	☞ (cm)	⊙ (cm)	📦
655130	30	4,0	4	24,5	±2	3/6
655134	34	4,3	6	28,0	±2	3/6
655138	38	4,8	8	32,5	±2	3/6
655142	42	4,8	10	36,0	±2	2/6

Rustidera - Plancha

Roast Pan - Grill

Plat à Rôtir - Grelhador

Bratreine - Grillpfanne

Tabuleiro - Grill



• Asas Desmontables Silicona

• Detachable Silicone Handles

ref.	L (cm)	W (cm)	H (cm)	Lts	📦
655327	27	17	4,0	1,5	2/6
655334	34	26	4,5	2,5	2/6

