



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ



pyramis.gr

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

 STEEL LINE σελίδα 2	 CLASSIC σελίδα 4	 ZEON σελίδα 6	 OPTIMUM PLUS σελίδα 8	 CHROMA σελίδα 10	 RED DIAMOND σελίδα 12
 STONE CHEF σελίδα 14	 GOURMET SET σελίδα 16	 MIXCOOK SET σελίδα 18	 OLYMPIA σελίδα 20	 GREY FORCE σελίδα 21	 COFFEE POTS σελίδα 22



Γεύση με την υπογραφή PYRAMIS!

Κάποιοι μαγειρεύουν καθημερινά, άλλοι μόνο για φίλους και αγαπημένους. Κάποιοι χρησιμοποιούν την μαγειρική ως τρόπο έκφρασης ενώ άλλοι ως δείγμα αγάπης. Μερικοί θεωρούν το μαγείρεμα πολυτέλεια ενώ άλλοι το αντιμετωπίζουν ως ανάγκη.

Για όποιο λόγο και να μαγειρεύετε, με τα μαγειρικά σκεύη PYRAMIS, σίγουρα το απολαμβάνετε!

Γιατί είστε σίγουροι για την ποιότητα και την απόδοσή τους ενώ "γεύεστε" την λειτουργικότητα και το στυλ τους!

Αναβαθμίστε την μαγειρική σας, με μαγειρικά σκεύη PYRAMIS.

Υπογράφουν την γεύση!



STEEL LINE

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

Ανοξείδωτα χερούλια και εξωτερικό ματ φινίρισμα για ασύγκριτη κομψότητα και υψηλή αισθητική!



Γαλατιέρα **Steel Line**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
18	014005601	2,0



Σοτέζα **Steel Line**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
30	014006201	2,2



Χύτρα **Steel Line**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
20	014005701	2,5
22	014005801	3,1
24	014005901	3,9
26	014006001	4,7
28	014006101	5,5



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ανοξείδωτο υλικό 18/10, πάχους 0,7mm για το σώμα του σκεύους και 0,6mm για το καπάκι
- Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση με φύλλο αλουμινίου πάχους 3,5-6mm με μαγνητική κάψα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα
- Σωστή κλίση πάτου του σκεύους για τέλεια εφαρμογή στις εστίες της κουζίνας και μηδέν σκέβρωμα
- Εξωτερικό ματ φινίρισμα και ανοξείδωτα χερούλια που χαρίζουν στο σκεύος υψηλή αισθητική και προσεγμένο design
- Κατάλληλα και για μαγείρεμα στο φούρνο
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού & επαγωγικές

CLASSIC

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

Τεράστια ποικιλία τύπων και μεγεθών για περισσότερη ευελιξία και λειτουργικότητα!



Γαλατιέρα **Classic**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
16	015016401	1,6
18	015018401	2,0



Ημίχυτρα **Classic**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
30	015030301	6,7



Χύτρα **Classic**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
18	015018201	2,3
20	015020201	3,5
22	015022201	4,2
24	015024201	5,5
26	015026201	7,2
28	015028201	8,6
30	015030201	10,4



Μαρμίτα **Classic**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
30	015030101	13,3



Τηγάνι με Καπάκι **Classic**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ
28	015028601

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ανοξείδωτο υλικό 18/10, πάχους 0,7mm για το σώμα του σκεύους και 0,6mm για το καπάκι



Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση με φύλλο αλουμινίου πάχους 3,5-6mm με μαγνητική κάψα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα



Σωστή κλίση πάτου του σκεύους για τέλεια εφαρμογή στις εστίες της κουζίνας και μηδέν σκέβρωμα



Βακελιτικά χερούλια, θερμομονωτικά μέχρι και τους 220°C



Ανοξείδωτα καπάκια με καμπύλες που επιτρέπουν την καλύτερη κυκλοφορία των ατμών μέσα στο σκεύος



Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού & επαγωγικές

ZEON

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

Ποιότητα και διαχρονικότητα σε προσιτή τιμή!



Γαλατιέρα Zeon

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
18	015218401	2,0
20	015220401	2,5



Χύτρα Zeon

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
18	015218201	2,3
20	015220201	3,3
22	015222201	4,2
24	015224201	5,2
26	015226201	7,2
28	015228201	8,0



Φριτέζα Zeon

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
24	015252401	5,2



Καλάθι (προσαρμόζεται σε χύτρα Ø24)

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ
24	564046101

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ανοξείδωτο υλικό 18/10, πάχους 0,7mm για το σώμα του σκεύους και 0,6mm για το καπάκι
- Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση με φύλλο αλουμινίου πάχους 3,5-6mm με μαγνητική κάψα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα
- Σωστή κλίση πάτου του σκεύους για τέλεια εφαρμογή στις εστίες της κουζίνας και μηδέν σκέβρωμα
- Βακελιτικά χερούλια, θερμομονωτικά μέχρι και τους 220°C
- Ανοξείδωτα καπάκια με καμπύλες που επιτρέπουν την καλύτερη κυκλοφορία των ατμών μέσα στο σκεύος
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού & επαγωγικές

OPTIMUM PLUS

ΧΥΤΡΕΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Βέλτιστες γευστικές επιδόσεις, εύκολα και γρήγορα!



Χύτρα Ταχύτητας **Optimum Plus**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
24	014004301	6,0
24	014004401	8,0
24	014004501	10,0



Σετ Χύτρας Ταχύτητας **Optimum Plus 2+2**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
24/24	014004601	8+4,5



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 ενισχυμένου πάχους



Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα



Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού & επαγωγικές

CHROMA

ΧΥΤΡΕΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Ευκολία στη χρήση και εγγυημένο αποτέλεσμα, σε κόκκινο φόντο!



Χύτρα Ταχύτητας **Chroma**

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
22	014003101	6,0
22	014003201	8,0



Πρωτοποριακό καπάκι που ασφαλίζει οπουδήποτε στη χύτρα



4πλό σύστημα ασφαλείας



Βακελιτικά χερούλια, θερμομονωτικά μέχρι και τους 220°C.



Ρυθμιστής πίεσης 3 επιπέδων μαγειρέματος



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 ενισχυμένου πάχους



Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα



Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού & επαγωγικές

RED DIAMOND

ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

Η αντοχή και η ομορφιά των διαμαντιών σε μια σειρά μαγειρικών σκευών!



Κατάλληλα για
Επαγγελματικές
Εστίες



Τηγάνι Red Diamond

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ
20	014010901
26	014012101
30	014012201



Γκριλιέρα Red Diamond

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
28x28cm	014012301



Χύτρα Red Diamond

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
24	014010701	5,0



Σοτέζα Red Diamond

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ
30	014012501

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Αλουμίνιο ενισχυμένου πάχους 4mm
- Προηγμένη ελβετική επίστρωση BioDiamond με αληθινά ψήγματα κρυστάλλων διαμαντιών, για ακόμα μεγαλύτερη αντοχή
- Επαγωγική βάση για άψογη κατανομή θερμότητας και εγγυημένη αντοχή στο σκέβρωμα
- Θερμομονωτικά χερούλια από βακελίτη, με επίστρωση soft-touch για απόλυτη άνεση και ασφάλεια στο μαγείρεμα
- Ειδική επίστρωση που είναι κατάλληλη για πλύσιμο ακόμα και στο πλυντήριο πιάτων
- Δεν περιέχει νικέλιο και PFOA και είναι κατάλληλο για όσους έχουν αλλεργία σε βαρέα μέταλλα
- Κατάλληλο για όλες τις εστίες: ηλεκτρικές, κεραμικές, επαγωγικές και γκαζιού

STONE CHEF

ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

Ανθεκτικότητα και στυλ σε απόλυτη αρμονία για μέγιστες επιδόσεις!



Κατάλληλο για
Επαγωγικές
Εστίες



Γαλατιέρα Stone Chef

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
18	014003701	2,0



Τηγάνι Stone Chef

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ
24	014003301
26	014003401
28	014003501
30	014003601



Χύτρα Stone Chef

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
24	014003801	5,0



Σοτέζα Stone Chef

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ
28	014003901	2,8

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Αλουμίνιο ενισχυμένου πάχους 4mm
- Προηγμένη επιστροφή 5 επιπέδων, ενισχυμένη με μεταλλικά σωματίδια για μεγαλύτερη αντοχή και ανθεκτικότητα ακόμα και στη χρήση μεταλλικών χρηστικών αντικειμένων
- Επαγωγική βάση για άψογη κατανομή θερμότητας και εγγυημένη αντοχή στο σκέβρωμα
- Θερμομονωτικά χερούλια από βακελίτη, με επιστροφή soft-touch για απόλυτη άνεση και ασφάλεια στο μαγείρεμα
- Ειδική επιστροφή που είναι κατάλληλη για πλύσιμο ακόμα και στο πλυντήριο πιάτων
- Δεν περιέχει νικέλιο και PFOA και είναι κατάλληλο για όσους έχουν αλλεργία σε βαρέα μέταλλα
- Κατάλληλο για όλες τις εστίες: ηλεκτρικές, κεραμικές, επαγωγικές και γκαζιού

GOURMET SET

ΣΕΤ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Πέντε διαφορετικά σκεύη, μία συσκευασία, άπειρες υπέροχες συνταγές και... αναμνήσεις!



Σετ Gourmet (5+3 τεμάχια)

ΚΩΔΙΚΟΣ

015700901

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ανοξείδωτο υλικό 18/10, πάχους 0,7mm για το κυάθιο και 0,6mm για το καπάκι
- Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση με φύλλο αλουμινίου πάχους 3,5-6mm με μαγνητική κάψα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα
- Σωστή κλίση πάτου του σκεύους για τέλεια εφαρμογή στις εστίες της κουζίνας και μηδέν σκέβρωμα
- Βακελितικά χερούλια, θερμομονωτικά μέχρι και τους 220° C
- Ανοξείδωτα καπάκια με καμπύλες που επιτρέπουν την καλύτερη κυκλοφορία των ατμών μέσα στο σκεύος
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές

MIXCOOK SET

ΣΕΤ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ & ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟΥ ΤΗΓΑΝΙΟΥ

Το κατάλληλο Mix για εξαιρετικό μαγείρεμα... «παιχνίδι»!



Χύτρα / Ø24cm

Τηγάνι / Ø24cm

Γαλατιέρα / Ø18cm

Σετ Mixcook (3+2 τεμάχια)

ΚΩΔΙΚΟΣ
015700301

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

● Ανοξείδωτο υλικό 18/10, πάχους 0,7mm	● Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση με φύλλο αλουμινίου πάχους 3,5-6mm με μαγνητική κάψα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα	● Σωστή κλίση πάτου του σκεύους για τέλεια εφαρμογή στις εστίες της κουζίνας και μηδέν σκέβρωμα	● Βακελιτικά χερούλια, θερμομονωτικά μέχρι και τους 220° C	● Γυάλινα καπάκια για καλύτερη επίβλεψη του μαγειρέματος	● Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές
--	--	---	--	--	---

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟΥ ΤΗΓΑΝΙΟΥ

● Αλουμίνιο πάχους 4mm	● Τριπλή αντικολλητική επίστρωση με εφέ πέτρας	● Μέγιστες αντιχαρακτικές & αντισκεβρωτικές ιδιότητες	● Θερμομονωτικά χερούλια από βακελίτη	● Κατάλληλο για ηλεκτρικές, κεραμικές και εστίες γκαζιού
--------------------------------------	--	---	---	--

OLYMPIA EMERALD

ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΤΗΓΑΝΙΑ

Ο πιστός φίλος σας για κάθε συνταγή!



Τηγάνι Olympia Emerald

Ø20	Ø22	Ø24	Ø26	Ø28	Ø30
015630701	015630801	015630901	015631001	015631101	015631201

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

 Αλουμίνιο πάχους 3,2mm	 Αντικολλητική επίστρωση	 Ενισχυμένη βάση fortress	 Θερμομονωτικά χερούλια από βακελίτη	 Κατάλληλο για ηλεκτρικές, κεραμικές και εστίες γκαζιού
---	--	---	--	---

GREY FORCE

ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΤΗΓΑΝΙΑ

Για να μην «κολλάτε» πουθενά στην μεγειρική!



Τηγάνι Grey Force

Ø20	Ø22	Ø24	Ø26	Ø28	Ø30
014007001	014007101	014007201	014007301	014007401	014007501

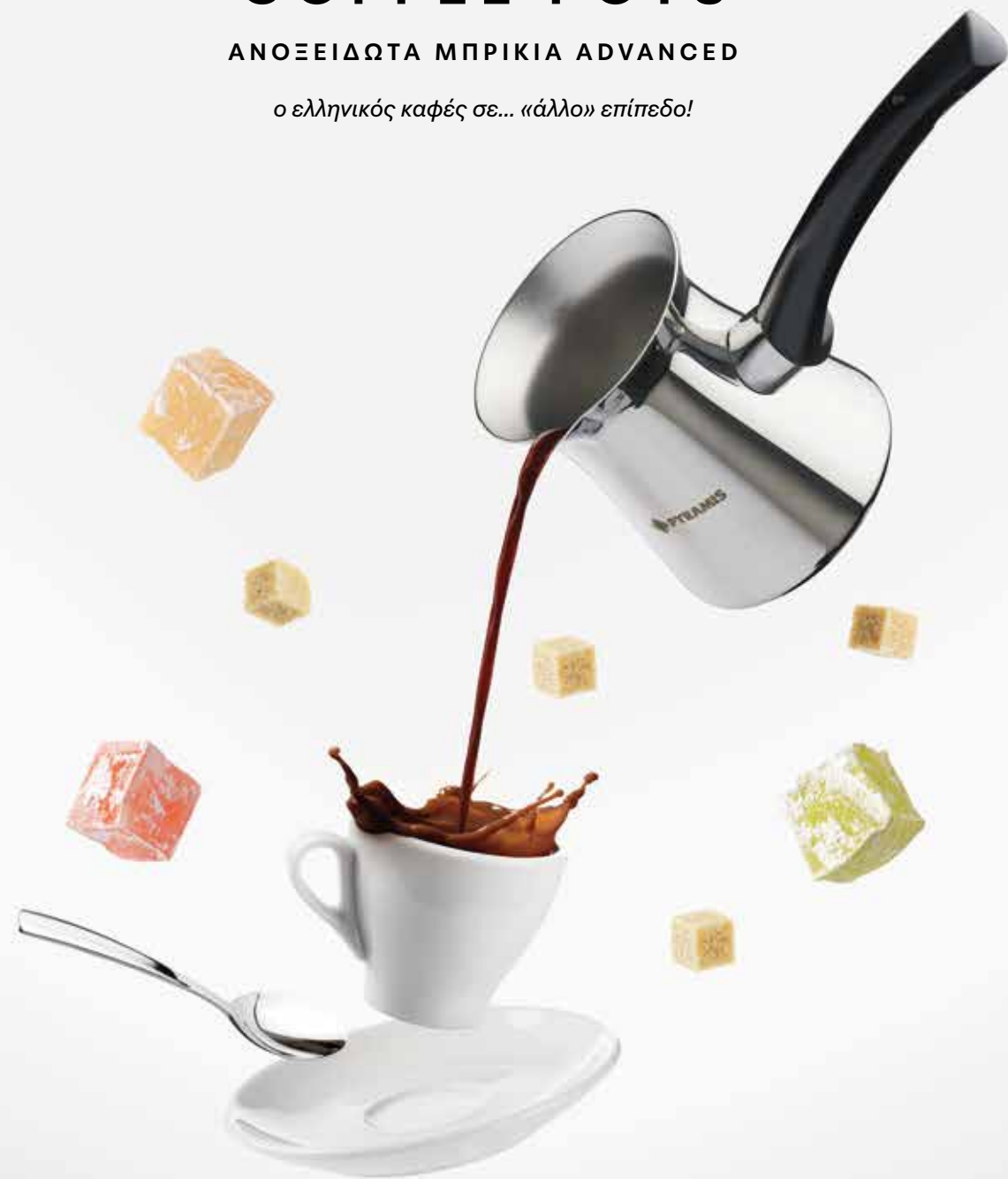
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

 Αλουμίνιο πάχους 4mm	 Τριπλή αντικολλητική επίστρωση με εφέ πέτρας	 Μέγιστες αντιχαρακτικές & αντισκεβρωτικές ιδιότητες	 Θερμομονωτικά χερούλια από βακελίτη	 Κατάλληλο για ηλεκτρικές, κεραμικές και εστίες γκαζιού
---	---	--	--	---

COFFEE POTS

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΠΡΙΚΙΑ ADVANCED

ο ελληνικός καφές σε... «άλλο» επίπεδο!



Μπρίκια Advanced

2 (150ml)	3 (230ml)	4 (300ml)	5 (450ml)
015150401	015150501	015150601	015150701

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ανοξείδωτο υλικό 18/10 πάχους 1mm	Θερμομονωτικά χερούλια από βακελίτη	Κατάλληλο για ηλεκτρικές, κεραμικές και εστίες γκαζιού
---	---	--



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Ανοξείδωτα Μαγειρικά Σκεύη

- Τα σκεύη με βακελιτικά χερούλια, δεν είναι κατάλληλα για χρήση στο φούρνο.
- Τα σκεύη με ανοξείδωτα χερούλια είναι κατάλληλα για φούρνο αλλά συνιστούμε η απομάκρυνσή τους από αυτόν να γίνεται πάντα με ειδικά γάντια.
- Εξοικονομήστε ενέργεια, εκμεταλλευόμενοι τους τριπλούς θερμοσυσσωρευτικούς πάτους των σκευών PYRAMIS, μαγειρεύοντας σε χαμηλότερη θερμοκρασία και σβήνοντας την εστία νωρίτερα του προβλεπόμενου χρόνου ψησίματος.
- Το μάτι της κουζίνας θα πρέπει να είναι αντίστοιχο σε μέγεθος με την διάμετρο του μαγειρικού σκεύους.
- Για να αποφύγετε οποιαδήποτε υπερθέρμανση και ζημιά στα μαγειρικά σκεύη, μην τα θερμαίνετε χωρίς περιεχόμενο.
- Τα ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη Pyramis είναι κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές.
- Πριν τη χρήση σιγουρευτείτε ότι και η επιφάνεια της εστίας (μάτι) αλλά και ο εξωτερικός πάτος του σκεύους, είναι καθαρά, καθώς υπολείμματα φαγητών μπορεί να επηρεάσουν την ποιότητα του μαγειρέματος.
- Τα ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη PYRAMIS είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε βιομηχανικά καθαριστικά ή καθαριστικά υψηλής συμπίκνωσης, χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο, καθώς είναι εξαιρετικά διαβρωτικά στο ανοξείδωτο ατσάλι. Ο ενδεχόμενος αποχρωματισμός των χερούλιών, με την πάροδο του χρόνου, δεν επηρεάζει τη λειτουργία του σκεύους.
- Μην προσθέτετε αλάτι σε κρύο νερό μέσα στα ανοξείδωτα σκεύη, γιατί οι κόκκοι του αλατιού μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες. Περιμένετε πρώτα να ζεσταθεί το νερό και μετά προσθέστε το αλάτι. Οι επιδόσεις του σκεύους δεν επηρεάζονται σε καμία περίπτωση.
- Μαγειρεύοντας με κλειστό καπάκι, εξοικονομείτε ενέργεια και εξασφαλίζετε καλύτερα γευστικά αποτελέσματα.

Χύτρες Ταχύτητας

- Μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς επιτήρηση και ιδίως υπό την παρουσία παιδιών.
- Μη μαγειρεύετε στο φούρνο με τη χύτρα ταχύτητας.
- Μεταφέρετε προσεκτικά την υπό πίεση χύτρα ταχύτητας κρατώντας την μόνο από τις λαβές. Εφόσον είναι απαραίτητο χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για άλλους σκοπούς πλην αυτών για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Η ακατάλληλη χρήση της μπορεί να έχει ως συνέπεια εγκαύματα και τραυματισμούς.
- Ποτέ μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας ζορίζοντάς την και πριν βεβαιωθείτε ότι έχει εκτονωθεί πλήρως η εσωτερική πίεση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς νερό. Πρέπει να υπάρχει νερό τουλάχιστον μέχρι το minimum (1/3) επίπεδο και ποτέ περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη maximum). Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα ο όγκος των οποίων αυξάνεται, όπως ρύζι ή όσπρια, μη την γεμίζετε περισσότερο από το 1/2 της χωρητικότητάς της.
- Πριν ασφαλίσετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο σιλικόνης έχει τοποθετηθεί και εφαρμόζει σωστά. Βεβαιωθείτε επίσης πριν από κάθε χρήση ότι το χείλος του σκεύους και οι βαλβίδες είναι καθαρές.
- Χρησιμοποιείτε την κατάλληλη εστία θερμότητας σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μην τρυπάτε κρέας που περιβάλλεται από μεμβράνη όπως λουκάνικα ή σουτζίκι, το οποίο έχετε μαγειρέψει υπό πίεση, μπορεί να πάθετε έγκαυμα. Σε αυτές τις περιπτώσεις πριν μαγειρέψετε τρόφιμα που περιβάλλονται από μεμβράνη τρυπήστε τα με ένα μυτερό μαχαίρι σε μερικά σημεία.
- Για να αποφύγετε το ξεχειλίσμα όταν μαγειρεύετε τρόφιμα όπως ζυμαρικά ή φακές κουνήστε ελαφρά τη χύτρα πριν ανοίξετε το καπάκι της.
- Πριν από κάθε χρήση βεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες λειτουργούν σωστά και εύκολα.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας υπό πίεση για να μαγειρέψετε τρόφιμα τα οποία τηγανίζονται σε άφθονο λάδι.
- Σε καμία περίπτωση μην κάνετε αλλαγές στο σύστημα ασφαλείας της χύτρας ταχύτητας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια ανταλλακτικά που συστήνει ο κατασκευαστής. Χρησιμοποιείτε ιδίως το δοχείο της χύτρας και το καπάκι τα οποία έχει χαρακτηρίσει ως κατάλληλα ο ίδιος ο κατασκευαστής.
- Για να λειτουργήσει η χύτρα ταχύτητας είναι απαραίτητο να διευκολυνθεί η λειτουργία των βαλβίδων. Γι' αυτό το λόγο πριν από κάθε χρήση και επιπλέον όταν τη χρησιμοποιείτε μετά από μεγάλο διάστημα σιγουρευτείτε ότι οι βαλβίδες είναι καθαρές και ότι δεν έχουν πρόβλημα.
- Για να αποσυνδέσετε το ρυθμιστή πίεσης βγάλτε περιστρέφοντας το περικόχλιο (παξιμάδι) που βρίσκεται κάτω από το καπάκι. Αφαιρέστε από πάνω το ρυθμιστή. Καθαρίστε τον, τοποθετήστε τον ξανά και βιδώστε το περικόχλιο στο κάτω μέρος.
- Μετά από κάθε χρήση της χύτρας ταχύτητας αφαιρέστε από το καπάκι το λάστιχο σιλικόνης και πλύνετε το καλά στο χέρι με σαπούνι, σφουγγάρι και ζεστό νερό και μετά στεγνώστε το. Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης της χύτρας ταχύτητας θα πρέπει να αντικαθίσταται το λάστιχο κάθε δύο χρόνια.
- Το δοχείο της χύτρας ταχύτητας μπορεί να καθαριστεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων όπως και οι άλλες ανοξείδωτες κατασρόλες. Παρακαλείστε να μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές βούρτσες, διαβρωτικά καθαριστικά υλικά ή άλλες λευκαντικές ουσίες γιατί θα προκληθούν ζημιές στην επιφάνεια. Για να αφαιρέσετε τις επίμονες βρωμιές ή τους λεκέδες χρησιμοποιείτε σόδα φαγητού ή χυμό λεμονιού. Το καπάκι πρέπει να καθαρίζεται με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων και στη συνέχεια να ξεπλένεται με ζεστό νερό.
- ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Αντικολλητικά Σκεύη

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, ετικέτες και αυτοκόλλητα.
- Πλύνετε τα μαγειρικά σκεύη με ζεστό νερό και σαπούνι, κι έπειτα ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά με μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας.
- Για μαγειρικά σκεύη με αντικολλητική επίστρωση, θερμάνετε κάθε τηγάνι σε χαμηλή φωτιά για 30 δευτερόλεπτα, απομακρύνετε το από τη φωτιά και απλώστε ένα κουταλάκι μαγειρικό λάδι σε ολόκληρη την εσωτερική επιφάνεια με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. Σκουπίστε τυχόν πλεονάζον λάδι. Πρέπει έπειτα να εφαρμόζετε την ίδια διαδικασία «καρύκευσης» τακτικά, ώστε να διατηρείτε τις επιδόσεις της αντικολλητικής επίστρωσης.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε μόνο χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία με τα μαγειρικά σκεύη σας που προσφέρουν καλύτερες μαγειρικές επιδόσεις. Η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει στα μαγειρικά σκεύη σας βλάβες, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη στη φωτιά μέχρι να εξατμιστεί το περιεχόμενό τους.
- Μην ζεσταίνετε ποτέ κατσαρόλες και τηγάνια όταν είναι άδεια.
- Επιλέγεται το σωστό μέγεθος στο μάτι κουζίνας ή στη φλόγα αερίου ώστε η θερμότητα ή η φλόγα να αγγίζει μόνο τη βάση του σκεύους και όχι τις πλευρές του.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση για φλαμπέ.
- Αφήνετε τα τηγάνια να κρύνουν πριν τα καθαρίσετε ώστε να αποφύγετε το σκέβρωμα που οφείλεται σε ακραία θερμικά σοκ. Αποφύγετε οποιοσδήποτε ακραίες αλλαγές θερμοκρασίας.
- Μην τραβάτε ή σύρετε τα μαγειρικά σκεύη στην επιφάνεια της κουζίνας, γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη τόσο στο σκεύος όσο και στην επιφάνεια της κουζίνας.
- Μην ζεσταίνετε ποτέ λίπος ή λάδι τόσο ώστε να καπνίζει, καίει ή γίνεται μαύρο.
- Για να αποφύγετε το πιτσίσισμα, μην γεμίζετε τα τηγάνια περισσότερο από τα δύο τρίτα της χωρητικότητάς τους.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα τηγάνια σας για να αποθηκεύετε όξινα, αλμυρά ή λιπαρά τρόφιμα πριν ή μετά από το μαγείρεμα.
- Τα σκεύη Olympia Emerald, Stone Chef & Grey Force, δεν είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο.
- Φροντίστε η βάση των σκευών μαγειρικής σας και η εστία να είναι καθαρά πριν από το μαγείρεμα, διαφορετικά το τηγάνι μπορεί να κολλήσει στην εστία.
- Ανάλογα με τον τύπο εστίας σας, η βάση του σκεύους σας μπορεί να λεκιαστεί ή να γρατζουνιστεί. Είναι φυσιολογικό φαινόμενο.
- Όταν σηκώνετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα, να το γέρνετε έτσι ώστε να κατευθύνετε τον ατμό μακριά από εσάς και κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τις οπές εξόδου του ατμού.
- Μην τοποθετείτε καυτά γυάλινα καπάκια μέσα ή κάτω από κρύο νερό ή κατευθείαν σε κρύα επιφάνεια εργασίας επειδή η απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού. Η βλάβη αυτή δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Ορισμένες λαβές είναι στερεωμένες με βίδες, οι οποίες μπορούν να χαλαρώσουν με το χρόνο λόγω της συνεχούς θέρμανσης και ψύξης του σημείου βιδώματος. Εάν συμβεί αυτό, οι βίδες θα πρέπει να ξανασφικτούν προσεκτικά. Μην τις σφίγγετε υπερβολικά, γιατί αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στο καπάκι ή στη λαβή.
- Στα σκεύη Stone Chef & Grey Force, μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα περισσότερα μεταλλικά εργαλεία εκτός από μαχαίρια και χτυπητήρια. Ωστόσο, πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε μεταλλικό εργαλείο. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία και μην κόβετε κατευθείαν μέσα στο τηγάνι. Μην τρυπάτε ή γδέρνετε την αντικολλητική επιφάνεια. Αντίστοιχα, τα γδαρσίματα δεν μπορούν να καλυφθούν από την εγγύηση.
- Ελαφρά σημάδια ή γρατζουνιές στην επιφάνεια είναι φυσιολογικές και δεν επηρεάζουν την απόδοση της αντικολλητικής επιφάνειας. Τα σημάδια αυτά δεν θα καλύπτονται από την εγγύηση.
- Εάν το φαγητό αρχίζει να «κολλάει» στο τηγάνι, αυτό είναι συνήθως ένδειξη ότι οι αντικολλητικές ιδιότητες έχουν εξασθενήσει λόγω υπερθέρμανσης του τηγανιού, λόγω μη τακτικής «καρύκευσης», λόγω του ότι έχει καεί φαγητό στο τηγάνι ή έχουν συγκεντρωθεί κατάλοιπα τροφίμων στο τηγάνι. Αυτό δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή.

Ανταλλακτικά Σκευών

Classic

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
015900001	Λαβή γαλατιέρας Ø16-18-20
015900101	Λαβή τηγανιού Ø28
015900201	Χερούλι πλαϊνό μικρό (Ø18-20-22)
015900301	Χερούλι πλαϊνό μεγάλο (Ø24-26-28-30)
015900401	Κομβίο μαύρο με ροζέτα
015904901	Καπάκι για Χύτρα Ø16
015903601	Καπάκι για Χύτρα Ø18
015903701	Καπάκι για Χύτρα Ø20
015903801	Καπάκι για Χύτρα Ø22
015903901	Καπάκι για Χύτρα Ø24
015904001	Καπάκι για Χύτρα Ø26
015904101	Καπάκι για Χύτρα Ø28
015904201	Καπάκι για Χύτρα Ø30

Gourmet

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
015908501	Κομβίο
015002101	Λαβή τηγανιού
015002201	Χερούλι πλαϊνό (Ø16 22-24)
015701301	Καπάκι για Χύτρα Ø16
015701401	Καπάκι για Χύτρα Ø22
015701501	Καπάκι για Χύτρα Ø24

Zeon

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
015900501	Λαβή γαλατιέρας Ø18-20 & τηγανιού Ø28
015900601	Χερούλι πλαϊνό (Ø18-20-22-24-26-28)
015900701	Κομβίο μαύρο με ροζέτα
015904301	Καπάκι για Χύτρα Ø18
015904401	Καπάκι για Χύτρα Ø20
015904501	Καπάκι για Χύτρα Ø22
015904601	Καπάκι για Χύτρα Ø24
015904701	Καπάκι για Χύτρα Ø26
015904801	Καπάκι για Χύτρα Ø28

Optimum Plus

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
015908801	Καπάκι κομπλέ
015909001	Πλαστικό κάλυμα καπακιού με μηχανισμό
015909101	Ρυθμιστής πίεσης
015909201	Χερούλι πλαϊνό
015001801	Λάστιχο

Chroma

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
015908301	Καπάκι κομπλέ
015906401	Κόκκινο πλαστικό κάλυμα καπακιού
015906501	Ρυθμιστής πίεσης
015906701	Σετ ανοξείδωτων σφιχτήρων καπακιού
015906801	Λάστιχο
015907101	Πλαϊνό χερούλι

Ανταλλακτικά Σκευών υπό Κατάργηση

Essentio

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
015909701	Λαβή γαλατιέρας Ø18
015909801	Χερούλι πλαϊνό (Ø20-22-24-26-28)
015909901	Κομβίο
015910001	Καπάκι για Χύτρα Ø20
015910101	Καπάκι για Χύτρα Ø22
015910201	Καπάκι για Χύτρα Ø24
015910301	Καπάκι για Χύτρα Ø26
015910401	Καπάκι για Χύτρα Ø28



ΠΥΡΑΜΙΣ ΜΕΤΑΛΛΟΥΡΓΙΑ Α.Ε.

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ - ΓΡΑΦΕΙΑ

17ο χλμ. Παλαιάς Εθνικής Οδού Θεσσαλονίκης - Σερρών
541 10 Θεσσαλονίκη - Τ.Θ. 10 278

Τηλ.: 23940 56720 / 56795

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ & ΕΚΘΕΣΗ

Λεωφόρος Κηφισίας 198
154 51 Νέο Ψυχικό, Αθήνα

Τηλ.: 210 5776742 - 3

greeksales@pyramis.gr
pyramis.gr



ακολουθήστε μας @PyramisGreece