



*Τιμοκατάλογος  
Μαγειρικών Σκευών 2018*

[www.pyramis.gr](http://www.pyramis.gr)



follow us @PyramisGreece





## Μαγειρικά Σκεύη

## Οδηγίες Χρήσης & Συντήρησης

### 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 της Pyramis, μαγειρεύοντας σε χαμηλότερη θερμοκρασία και σβήνοντας την εστία νωρίτερα του προβλεπόμενου χρόνου ψήσιματος.
- 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 συμπύκνωσης, κλωρίνη ή προϊόντα με κλώριο, καθώς είναι εξαιρετικά διαβρωτικά στο ανοξείδωτο ατσάλι. Ο ενδεχόμενος αποχρωματισμός των χερουλιών, 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 χρησιμοποιήστε γάντι 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 κείλος 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 σουκώτι, 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 ξεχειλίσιμα 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 κατασάρωλες. 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 χρησιμοποιήστε 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.

## 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 κατασάρωλες και τηγάνια όταν είναι άδεια.
- Επιλέγετε το σωστό μέγεθος στο μάτι κουζίνας ή στη φλόγα αερίου ώστε η θερμοκρασία 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 κρυσθαίνουν 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 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 λεκιστεί 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, όχι στα Olympra, 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 γδαρίσματα 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

*Steel Line*

*Ανοξείδωτη υπεροχή!*





Σοτέζα *Steel Line*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
30	014006201	2,2	50,97€	63,20€



Γαλατιέρα *Steel Line*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
18	014005601	2,0	30,97€	38,40€



Χύτρα *Steel Line*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
20	014005701	2,5	35,00€	43,40€
22	014005801	3,1	38,23€	47,40€
24	014005901	3,9	43,87€	54,40€
26	014006001	4,7	49,60€	61,50€
28	014006101	5,5	54,52€	67,60€



## Χαρακτηριστικά

- 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 και μαγνητική κάψα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα, καθώς ο πάτος του σκεύους ζεσταίνεται γρήγορα και διατηρεί τη θερμότητά του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Εξωτερικό ματ φινιρίσμα και ανοξείδωτα χερούλια που χαρίζουν στο σκεύος υψηλή αισθητική και προσεγμένο design.
- Κλίση πάτου του σκεύους από το εξωτερικό προς το κέντρο, στο ιδανικό επίπεδο 10/1000 για τέλεια εφαρμογή στις εστίες της κουζίνας και μηδέν σκέβρωμα.
- Ανοξείδωτα καπάκια σε νέες ίσιες, μίνιμαλ γραμμές.
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές.
- Κατάλληλα και για μαγείρεμα στο φούρνο.

*Classic*

Όταν το κλασικό συναντά το μοντέρνο!







Τηγάνι *Classic*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
28	015028601	45,97€	57,00€



Ημίχυτρα *Classic*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
26	015026301	4,8	37,98€	47,10€
28	015028301	5,8	43,47€	53,90€
30	015030301	6,7	49,03€	60,80€



Γαλατιέρα *Classic*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
16	015016401	1,6	20,97€	26,00€
18	015018401	2,0	22,02€	27,30€



Χύτρα *Classic*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
18	015018201	2,3	22,34€	27,70€
20	015020201	3,5	25,97€	32,20€
22	015022201	4,2	30,97€	38,40€
24	015024201	5,5	35,97€	44,60€
26	015026201	7,2	40,00€	49,60€
28	015028201	8,6	45,97€	57,00€
30	015030201	10,4	52,02€	64,50€



Σαχανάκι *Classic*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
18	015018901	15,40€	19,10€



Τηγάνι *Classic*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
22	014007601	6 τεμάχια	19,03€ / τεμ.	23,60€ / τεμ.
24	014005301	6 τεμάχια	20,97€ / τεμ.	26,00€ / τεμ.
26	014007701	6 τεμάχια	22,98€ / τεμ.	28,50€ / τεμ.
28	014005401	6 τεμάχια	27,02€ / τεμ.	33,50€ / τεμ.



Μαρμίτα *Classic*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
28	015028101	11,6	57,98€	71,90€
30	015030101	13,3	62,98€	78,10€

## Χαρακτηριστικά

- 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 κάβα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα, καθώς ο πάτος του σκεύους ζεσταίνεται γρήγορα και διατηρεί τη θερμότητά του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Κλίση πάτου του σκεύους από το εξωτερικό προς το κέντρο, στο ιδανικό επίπεδο 10/1000 για τέλεια εφαρμογή στις εστίες της κουζίνας και μηδέν σκέβρωμα.
- Βακελιτικά χερούλια, θερμομονωτικά μέχρι και τους 220° C.
- Ανοξείδωτα καπάκια με λειτουργικές καμπύλες, οι οποίες επιτρέπουν την καλύτερη κυκλοφορία των ατμών μέσα στο σκεύος.
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές.

*Zeon*

*Η αξία της απλότητας!*





Τηγάνι Zeon

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
28	015228601	37,98€	47,10€



Γαλατιέρα Zeon

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
18	015218401	2,0	20,00€	24,80€
20	015220401	2,5	22,50€	27,90€



Χύτρα Zeon

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
18	015218201	2,3	20,48€	25,40€
20	015220201	3,3	22,98€	28,50€
22	015222201	4,2	25,48€	31,60€
24	015224201	5,2	30,00€	37,20€
26	015226201	7,2	34,52€	42,80€
28	015228201	8,0	38,79€	48,10€



Φριτέζα Zeon

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
24	015252401	5,2	35,00€	43,40€



Καλάθι (προσαρμόζεται σε χύτρα Ø24)

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
24	564046101	6,45€	8,00€

## Χαρακτηριστικά

- 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, καθώς ο πάτος του σκεύους ζεσταίνεται γρήγορα και διατηρεί τη θερμότητά του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Κλίση πάτου του σκεύους από το εξωτερικό προς το κέντρο, στο ιδανικό επίπεδο 10/1000 για τέλεια εφαρμογή στις εστίες της κουζίνας και μηδέν σκέβρωμα.
- Βακελιτικά χερούλια, θερμομονωτικά μέχρι και τους 220° C.
- Ανοξείδωτα καπάκια με λειτουργικές καμπύλες, οι οποίες επιτρέπουν την καλύτερη κυκλοφορία των ατμών μέσα στο σκεύος.
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές.

*Essentio*

*Η βάση για κάθε κουζίνα!*





Γαλατιέρα *Essentio*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
18	014006301	1,5	17,02€	21,10€



Χύτρα *Essentio*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
20	014006401	2,5	19,52€	24,20€
22	014006501	3,5	22,02€	27,30€
24	014006601	4,5	25,00€	31,00€
26	014006701	5,5	29,52€	36,60€
28	014006801	6,5	34,03€	42,20€



### Χαρακτηριστικά

- Ανοξείδωτο υλικό 18/10, πάχους 0.6mm.
- Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση με φύλλο αλουμινίου πάχους 3,5-6mm με μαγνητική κάψα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα, καθώς ο πάτος του σκεύους ζεσταίνεται γρήγορα και διατηρεί τη θερμότητά του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα
- Κλίση πάτου του σκεύους από το εξωτερικό προς το κέντρο, στο ιδανικό επίπεδο 10/1000 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.

*Novelta*

*Η εξέλιξη στις χύτρες ταχύτητας!*





Χύτρα Ταχύτητας Novelta



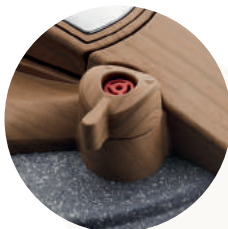
Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
22	014006901	6,0	115,00€	142,60€



Πρωτοποριακό καπάκι που ασφαλίσει οπουδήποτε στη χύτρα



4πλό σύστημα ασφαλείας



Ρυθμιστής πίεσης 3 επιπέδων



Αντικολλητική 4πλή επίστρωση



## Χαρακτηριστικά

- Κυάθιο από αλουμίνιο πάχους 4mm
- Καπάκι από ανοξείδωτο υλικό 18/10 πάχους 1,2mm
- Προηγμένη αντικολλητική επίστρωση 4 στρωμάτων.
- Τα κομβία και οι χειρολαβές είναι από θερμομονωτικό βακελίτη

- Το καπάκι διαθέτει πρωτοποριακό μηχανισμό κλειδώματος που του επιτρέπει να τοποθετηθεί και να ασφαλιστεί στη χύτρα σε οποιαδήποτε θέση.
- Ο ρυθμιστής πίεσης προσφέρει 3 επίπεδα μαγειρέματος.
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές

*Optimum  
Plus*

*Η βέλτιστη επιλογή!*







Χύτρα Ταχύτητας *Optimum Plus*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
24	014004301	6,0	95,00€	117,80€
24	014004401	8,0	99,03€	122,80€
24	014004501	10,0	107,02€	132,70€



Σειτ Χύτρας Ταχύτητας *Optimum Plus 2+2*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
24/24	014004601	8+4,5	142,98€	177,30€



Πρωτοποριακό καπάκι που ασφαλίσει οπουδήποτε στη χύτρα



4πλό σύστημα ασφαλείας



Ρυθμιστής πίεσης 3 επιπέδων



## Χαρακτηριστικά

- Ανοξείδωτο ασάλι 18/10 ενισχυμένου πάχους.
- Η τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση ελαχιστοποιημένου μικροσάντουιτς, εξασφαλίζει μεγαλύτερη εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.
- Τα κομβία και οι χειρολαβές είναι από θερμομονωτικό βακελίτη με επικάλυψη soft touch για μεγαλύτερη άνεση.
- Το καπάκι διαθέτει πρωτοποριακό μηχανισμό κλειδώματος που του επιτρέπει να τοποθετηθεί και να ασφαλιστεί στη χύτρα σε οποιαδήποτε θέση.
- Ο ρυθμιστής πίεσης προσφέρει 3 επίπεδα μαγειρέματος.
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές.

**Chroma**

*Το χρώμα στην κουζίνα σας!*





Χύτρα Ταχύτητας *Chroma*

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
22	014003101	6,0	85,00€	105,40€
22	014003201	8,0	90,00€	111,60€



Πρωτοποριακό καπάκι που ασφαλίσει οπουδήποτε στη χύτρα



4πλό σύστημα ασφαλείας



Ρυθμιστής πίεσης 3 επιπέδων



## Χαρακτηριστικά

- Ανοξείδωτο ασάλι 18/10 ενισχυμένου πάχους.
- Η τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση ελαχιστοποιημένου μικροσάντουιτς, εξασφαλίζει μεγαλύτερη εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.
- Τα κομβία και οι χειρολαβές είναι από θερμομονωτικό βακελίτη με επικάλυψη soft touch για μεγαλύτερη άνεση.
- Το καπάκι διαθέτει πρωτοποριακό μηχανισμό κλειδώματος που του επιτρέπει να τοποθετηθεί και να ασφαλιστεί στη χύτρα σε οποιαδήποτε θέση.
- Ο ρυθμιστής πίεσης προσφέρει 3 επίπεδα μαγειρέματος.
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστίων: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές

*Stone Chef*

*Ξεκάθαρη υπεροχή!*





Γαλατιέρα Stone Chef

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
18	014003701	2,0	34,84€	43,20€



Χύτρα Stone Chef

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
24	014003801	5,0	47,02€	58,30€



Τηγάνι Stone Chef

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
24	014003301	25,97€	32,20€
26	014003401	27,98€	34,70€
28	014003501	30,73€	38,10€
30	014003601	32,98€	40,90€



Σοτέζα Stone Chef

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΛΙΤΡΑ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
28	014003901	2,8	45,97€	57,00€

## Χαρακτηριστικά

- Αλουμίνιο ενισχυμένου πάχους 4mm.
- Προηγμένη επιστροφή 5 στρωμάτων, ενισχυμένη με μεταλλικά σωματίδια για μεγαλύτερη αντοχή και ανθεκτικότητα ακόμα και στη χρήση μεταλλικών χρηστικών αντικειμένων.
- Επαγωγική ανοξειδωτή βάση για άμογη 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.



# Olympia

## Η προσιτή επιλογή!



Τηγάνι Olympia

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
20	015620602	10,97€	13,60€
22	015622602	12,02€	14,90€
24	015624602	13,47€	16,70€
26	015626602	15,00€	18,60€
28	015628602	15,97€	19,80€
30	015630602	17,66€	21,90€



Τηγάνι Olympia Trendy

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
22	014002101	10,16€	12,60€
24	014002201	11,61€	14,40€
26	014002301	13,47€	16,70€
28	014002401	14,52€	18,00€
30	014002501	15,97€	19,80€



Σαχανάκι Olympia

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
18	015618902	12,90€	16,00€

### Χαρακτηριστικά

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



PYRAMIS



## Grey Force *Η δύναμη στο μαγείρεμα!*



Τηγάνι Grey Force

Ø	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
20	014007001	14,03€	17,40€
22	014007101	15,97€	19,80€
24	014007201	17,02€	21,10€
26	014007301	19,03€	23,60€
28	014007401	20,97€	26,00€
30	014007501	24,52€	30,40€



### Χαρακτηριστικά

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

 PYRAMIS



*Gourmet*

*Η μαγειρική σε ένα κουτί!*



*Σετ Gourmet (5+3 τεμάχια)*

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015700901	109,03€	135,20€

  
Χύτρα / Ø24cm

  
Χύτρα / Ø22cm

  
Χύτρα / Ø16cm

  
Τηγάνι / Ø24cm

  
Γαλιέρα / Ø16cm

### Χαρακτηριστικά

- Ανοξείδωτο υλικό 18/10, πάχους 0,7mm για το κύαθιο και 0,6mm για το καπάκι.
- Τριπλή θερμοσυσσωρευτική βάση με φύλλο αλουμινίου πάχους 3,5-6mm με μαγνητική κάσα 3mm από υλικό AISI 430 για γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα, καθώς ο πάτος του σκεύους ζεσταίνεται γρήγορα και διατηρεί τη θερμότητά του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα
- Κλίση πάτου του σκεύους από το εξωτερικό προς το κέντρο, στο ιδανικό επίπεδο 10/1000 για τέλεια εφαρμογή του σκεύους στις εστίες και μηδέν σκέβρωμα.
- Βακελιτικά χερούλια, θερμομονωτικά μέχρι και τους 220° C.
- Ανοξείδωτα καπάκια με λειτουργικές καμπύλες, οι οποίες επιτρέπουν την καλύτερη κυκλοφορία των ατμών μέσα στο σκεύος.
- Κατάλληλα για όλους τους τύπους εστιών: ηλεκτρικές, κεραμικές, γκαζιού και επαγωγικές.





# Mixcook

## Το κατάλληλο μείγμα!

Η PYRAMIS διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των μοντέλων και τιμών χωρίς καμία προειδοποίηση



Σετ Mixcook (3+2 τεμάχια)

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015700301	72,02€	89,30€



### Χαρακτηριστικά

- Ανοξείδωτο υλικό 18/10, πάχους 0,7mm για το κύαθιο 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, καθώς ο πάτος του σκεύους ζεσταίνεται γρήγορα και διατηρεί τη θερμότητά του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα
- Κλίση πάτου του σκεύους από το εξωτερικό προς το κέντρο, στο ιδανικό επίπεδο 10/1000 για τέλεια εφαρμογή του σκεύους στις εστίες 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.
- Αντικολλητικό τηγάνι από αλουμίνιο 4mm
- Τριπλή αντικολλητική επιστρωση με εφέ πέτρας
- Μέγιστες αντικαρακτικές & αντισκεβρωτικές ιδιότητες
- Κατάλληλο για εστίες: ηλεκτρικές, κεραμικές και γκαζιού



**Μπρίκια**

Στην υγείά σας!



*Μπρίκια Standard*

NO	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
2	015150001	5,97€	7,40€
3	015150101	6,77€	8,40€
4	015150201	7,34€	9,10€
5	015150301	7,90€	9,80€



*Μπρίκια Advanced*

NO	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
2	015150401	7,02€	8,70€
3	015150501	7,82€	9,70€
4	015150601	8,47€	10,50€

### Χαρακτηριστικά

- Ανοξείδωτο υλικό 18/10 πάχους 1mm

- Κατάλληλα για εστίες: ηλεκτρικές κεραμικές και γκαζιού

## Ανταλλακτικά Σκευών

CLASSIC	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015900001	Λαβή γαλατιέρας Ø16-18	2,40€	3,00€
015900101	Λαβή τηγανιού Ø28	2,50€	3,10€
015900201	Χερούλι πλαϊνό μικρό (Ø18-20-22)	2,57€	3,20€
015900301	Χερούλι πλαϊνό μεγάλο (Ø24-26-28-30)	2,94€	3,60€
015900401	Κομβίο μαύρο με ροζέτα	1,50€	1,90€
015904901	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø16	4,53€	5,60€
015903601	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø18	6,00€	7,40€
015903701	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø20	6,60€	8,20€
015903801	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø22	6,60€	8,20€
015903901	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø24	7,27€	9,00€
015904001	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø26	8,03€	10,00€
015904101	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø28	9,03€	11,20€
015904201	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø30	9,67€	12,00€

ZEON	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015900501	Λαβή γαλατιέρας Ø18-20 & τηγανιού Ø28	3,83€	4,80€
015900601	Χερούλι πλαϊνό (Ø18-20-22-24-26-28)	1,60€	2,00€
015900701	Κομβίο μαύρο με ροζέτα	1,50€	1,90€
015904301	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø18	5,37€	6,70€
015904401	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø20	5,97€	7,40€
015904501	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø22	6,60€	8,20€
015904601	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø24	7,27€	9,00€
015904701	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø26	8,03€	10,00€
015904801	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø28	8,83€	11,00€

ESSENTIO	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015909701	Λαβή γαλατιέρας Ø18	3,83€	4,80€
015909801	Χερούλι πλαϊνό (Ø20-22-24-26-28)	1,60€	2,00€
015909901	Κομβίο	1,50€	1,90€
015910001	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø20	5,97€	7,40€
015910101	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø22	6,60€	8,20€
015910201	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø24	7,27€	9,00€
015910301	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø26	8,03€	10,00€
015910401	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø28	8,83€	11,00€

GOURMET	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015908501	Κομβίο	1,33€	1,70€
015002101	Λαβή τηγανιού	2,67€	3,30€
015002201	Χερούλι πλαϊνό (Ø16 22-24)	3,20€	4,00€
015908401	Τηγάνι από set	3,50€	4,30€
015701301	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø16	6,67€	8,30€
015701401	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø22	7,67€	9,50€
015701501	Καπάκι κομπλέ για χύτρα Ø24	6,33€	7,90€

NOVELTA	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015909301	Καπάκι κομπλέ	66,00€	81,80€
015909401	Πλαστικό κάλυμα καπακιού με μηχανισμό	18,33€	22,70€
015909501	Ρυθμιστής πίεσης	6,20€	7,70€
015909601	Χερούλι πλαϊνό	4,83€	6,00€
015906801	Λάστιχο	4,67€	5,80€

OPTIMUM	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015908801	Καπάκι κομπλέ	66,00€	81,80€
015909001	Πλαστικό κάλυμα καπακιού με μηχανισμό	18,33€	22,70€
015909101	Ρυθμιστής πίεσης	6,20€	7,70€
015909201	Χερούλι πλαϊνό	4,83€	6,00€
015001801	Λάστιχο	5,20€	6,40€

CHROMA	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015908301	Καπάκι κομπλέ	57,67€	71,50€
015906401	Κόκκινο πλαστικό κάλυμα καπακιού	24,00€	29,80€
015906501	Ρυθμιστής πίεσης	11,00€	13,60€
015906701	Σετ ανοξειδωτων σφικτήρων καπακιού	8,50€	10,50€
015906801	Λάστιχο	4,67€	5,80€
015907101	Πλαϊνό χερούλι	5,33€	6,60€

## Ανταλλακτικά Σκευών υπό Κατάργηση

PURE LINE	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟ Φ.Π.Α.	ΜΕ Φ.Π.Α.
015907301	Καπάκι γυάλινο για χύτρα Ø18	7,41€	9,20€
015907401	Καπάκι γυάλινο για χύτρα Ø20	7,67€	9,50€
015907501	Καπάκι γυάλινο για χύτρα Ø22	8,00€	9,90€
015907601	Καπάκι γυάλινο για χύτρα Ø23	7,63€	9,50€
015907701	Καπάκι γυάλινο για χύτρα Ø24	8,67€	10,70€
015907801	Καπάκι γυάλινο για χύτρα Ø25	9,03€	11,20€

**ΠΥΡΑΜΙΣ ΜΕΤΑΛΛΟΥΡΓΙΑ Α.Ε.**



**ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ - ΓΡΑΦΕΙΑ:**  
17° χλμ. Θεσσαλονίκης - Σερρών  
541 10 Θεσσαλονίκη - Τ.Θ. 10 278

Τηλ.: 23940 56720 / 56795  
Fax.: 23940 71134

**ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ & ΕΚΘΕΣΗ:**  
Λεωφόρος Κηφισίας 198  
154 51 Νέο Ψυχικό, Αθήνα

Τηλ.: 210 5776742-3  
Fax.: 210 5776747 / 5776740

greeksales@pyramis.gr  
www.pyramis.gr



follow us @PyramisGreece

