

KOCHGESCHIRR-SET

Professional Line.

Speziell für Profis und Hobbyköche entwickelt.
Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl von Inoxibar.
Nur für TPB tech® Arbeitsplatten geeignet.



TPBtech®
since 2013



TPBtech®
since 2013



GRÜNDE FÜR DEN DISTANZHALTER.

Dank des Distanzhalters nutzt sich das Kochgeschirr beim Kochen nicht ab und hinterlässt keine Spuren auf der Arbeitsfläche. Sie schützt auch davor, dass Lebensmittel am Boden des Kochgeschirrs haften bleiben, wenn das Essen darunter tropft. Auf diese Weise bleiben sowohl das Kochgeschirr als auch der Boden immer sauber.

Die Resttemperatur auf der Oberfläche bleibt durch die Erhöhung des Kochgeschirrs sehr niedrig, da es keinen direkten Kontakt zur Oberfläche hat. Es gibt keine schrillen Geräusche beim Bewegen des Kochgeschirrs auf der Oberfläche, und der Stromverbrauch bleibt sehr gering.

TPB tech® hat einen Resttemperaturbereich zwischen 80°C und 150°C. Daher spart das TPB tech®-Induktionssystem im Vergleich zu allen anderen Induktionssystemen auf dem Markt etwa 50 % Energie und kühlt aufgrund seiner einzigartigen Zusammensetzung 70 % schneller ab und 95 % schneller, wenn die Oberfläche mit Wasser gereinigt wird.

Mit der Einführung der neuen Energievorschriften im Jahr 2019 müssen alle Induktionsanlagen maximal 190 Watt pro Stunde erzeugen. Ein Standard-Induktionssystem aus Glas verbraucht 250 Watt pro Stunde, während TPB tech® dank unseres Pfannenerhöhungssystems und der technischen Zusammensetzung der Arbeitsplatte bereits 172 Watt pro Stunde erreicht.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Sie sollten das TPB tech® Kochgeschirr Set NIEMALS zum Kochen in einem anderen Induktionssystem, Ceranfeld, Gas oder einem anderen System als TPB tech® verwenden, da dies zu Unfällen in Ihrer Küche führen könnte.

TPB tech ist nicht verantwortlich für die Folgen, die durch eine unsachgemäße Verwendung des TPB tech Kochgeschirrs entstehen.

TPB PROFESSIONAL LINE.

Specially designed to cook on TPB tech worktops.

STOCK POT WITH LID.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|---------------------------------|
| 65601 | Stock pot with lid 24 cm / 10 L |



DEEP CASSEROLE WITH LID.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|---------------------------------------|
| 65623 | Deep casserole with lid 20 cm / 4 L |
| 65625 | Deep casserole with lid 24 cm / 7,2 L |
| 65627 | Deep casserole with lid 28 cm / 11 L |



ROUND DISH WITH LID.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|-----------------------------------|
| 65679 | Round dish with lid 28 cm / 2,7 L |
| 65680 | Round dish with lid 32 cm / 4,7 L |



NON-STICK CONICAL SAUCEPAN.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG | PRICE |
|-------|----------------------------------|--------|
| 70933 | Non-stick conical saucepan 32 cm | 97,29€ |



CONICAL SAUCEPAN.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG | PRICE |
|-------|------------------------------|--------|
| 70932 | Conical saucepan 32 cm / 2 L | 78,60€ |



NON-STICK WOK.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG | PRICE |
|-------|---------------------|--------|
| 65750 | Non-stick wok 30 cm | 84,66€ |



WOK WITH LID.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|------|--------------|
|------|--------------|

| | |
|-------|-----------|
| 65749 | Wok 30 cm |
|-------|-----------|

| | |
|-------|---------------|
| 34434 | Wok lid 30 cm |
|-------|---------------|



STOCK SAUCEPAN WITHOUT LID.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|------|--------------|
|------|--------------|

| | |
|-------|------------------------------|
| 65691 | Stock saucepan 16 cm / 2,4 L |
|-------|------------------------------|



LOW SAUCEPAN WITHOUT LID.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|------|--------------|
|------|--------------|

| | |
|-------|----------------------------|
| 65701 | Low saucepan 16 cm / 1,9 L |
|-------|----------------------------|



NON-STICK SAUTEX.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|--------------------------------|
| 65754 | Non-stick sautex 24 cm / 2,4 L |



SAUTEX.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|----------------------|
| 65755 | Sautex 24 cm / 2,4 L |



NON-STICK FRYING PAN.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|----------------------------|
| 65720 | Non-stick frying pan 20 cm |
| 65724 | Non-stick frying pan 24 cm |
| 65728 | Non-stick frying pan 28 cm |



FRYING PAN WITHOUT LID.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|------------------------------|
| 65721 | Frying pan without lid 20 cm |
| 65723 | Frying pan without lid 24 cm |
| 65725 | Frying pan without lid 28 cm |



BASKET FOR PAN.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|----------------------|
| 67134 | Basket for pan 24 cm |
| 67130 | Basket for pan 20 cm |



EXPERT EXTRA-HIGH STOCK POT.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|-------------------------------------|
| 62320 | Extra-high stock pot 20 cm / 6,25 L |
| 62324 | Extra-high stock pot 24 cm / 10 L |



EXPERT STOCK POT.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|--------------------------------|
| 62124 | Expert stock pot 24 cm / 6,5 L |



EXPERT CASSEROLE WITH LID.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|---|
| 62024 | Expert casserole with lid 24 cm / 4 L |
| 62028 | Expert casserole with lid 28 cm / 6,5 L |
| 62032 | Expert casserole with lid 32 cm / 9 L |



G-SOLA PRESSURE COOKER.

Mit TPB tech bearbeiteter Erhebung.
Nur für TPB tech Arbeitsplatten geeignet.

| REF. | BESCHREIBUNG |
|-------|------------------------|
| 50271 | G-Sola pressure cooker |



TPB^{tech}

Pol. Ind. Montguit - C/ Cardedeu, S/N - P. O. Box 67
08040 L'Ametlla del Vallès (Barcelona) - Spain

93 117 66 39

info@tpbarcelona.com

www.tpbarcelona.com