



„**STONELINE**® - гарантирам, че тази марка предоставя най-авангардните технологии и най-висококачествените съдове за готвене на достъпни цени.“

Майкъл Шмидерер, Създател на марката **STONELINE**®

Green Master е ексклузивен представител на **STONELINE**® за България. Само при нас ще намерите уникалните продукти на **STONELINE**® – съдове с патентовано каменно покритие за здравословно готвене без мазнина, както и други полезни аксесоари за кухнята.

Истинските ценители знаят: храната, приготвена в съдове STONELINE® , наистина има най-добрия вкус! Просто опитайте!

Пържите месо или риба както върху естествен камък – храната няма да залепне или да се разпадне. Ако все пак желаете да готвите с добавяне на мазнина, това е напълно възможно. Благодарение на ефекта **EASY-Clean** почистването е бързо и лесно.

Насладете се на истинско барбекю върху естествен камък в дома си!

STONELINE® са професионални съдове за готвене с истински частици камък. Те са създадени за ежедневна употреба и здравословно готвене без мазнини, с гаранция за най-добър вкус на храната, като приготвен върху естествен горещ камък. Уникалното покритие е незалепващо, изключително устойчиво и лесно за почистване. Наличието на каменни частици в покритието е доказано от Германската фондация за изследване на скъпоценни камъни в Идар-Оберщайн!

Всички тигани, тенджери и комплекти на **STONELINE**®, които са предложени в този каталог, са подходящи за употреба върху всякакви котлони, вкл. индукционни. Дръжките на съдовете са изработени от специален термоустойчив материал **CPET (Crystalline Polyethylene Terephthalate)** – най-добрата защита на дръжки от топлина.

Слоевете на съдовете **STONELINE**®



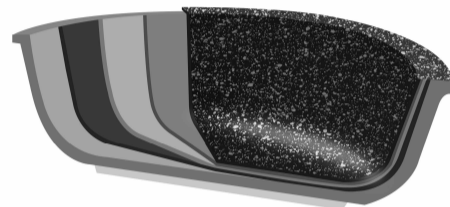
Слоевете 5 и 6: Незалепващ, твърд и устойчив на надраскване Бели метални микрочастици

Слой 4 Функционално покритие с естествени каменни частици

Слой 3 Алюминиево тяло

Слой 2 Външно силиконово покритие

Слой 1 Дъно от неръждаема стомана



Съдовете **STONELINE**® притежават сертификат, че **НЕ съдържат PFOA (Perfluorooctanoic acid)**, която се получава пряко или като следа от синтетичните химикали, които се използват в производството на много продукти за бита.

Американската асоциация за защита на околната среда (EPA) е установила, че PFOA е:

- изключително бавно разградима в околната среда;
- остава в човешкия организъм много дълго време;
- предизвиква дегенеративни и други нежелани ефекти при продължително натрупване в организма.

Повечето американски компании, производители на стоки за бита са подписали Програмата 2010/15 PFOA Stewardship Program, чрез която се задължават до 2015-та година да премахнат от производството си PFOA и материалите, чийто разпад води до следи или емисии от PFOA.

Продуктите на **STONELINE**® са единствените съдове за готвене в Германия, които притежават един от най-важните световно признати сертификати за качество – **TÜV**. Този сертификат удостоверява, че независима агенция проверява непрекъснато процеса на производство, свързано с техническия прогрес и осигуряването на високо качество на безопасност и надеждност при внедряване на нови технологии.



STONELINE® PLATINUM е награда, присъдена и тази година от потребителите - като **Любима марка в PLATINUM!**

„Любима марка“ се присъжда на всеки три години за най-добрите и популярни марки в сектора. Тя отчита ориентацията на потребителите над средното ниво и силата на марката в продължение на няколко години. Това е най-високата награда, с която една компания може да бъде отличена в рамките на потребителската награда „Кухненска иновация на годината“.

10 основателни причини, поради които трябва да изберете **STONELINE**®:

1. Вкусно, здравословно, диетично, икономично и екологично готвене.
2. Удобни за употреба – с феноменално незалепващо и незагарящо каменно покритие.
3. Много лесни за почистване – само с топла вода и гъба.
4. Продуктите запазват своя естествен вкус, аромат и витамини.
5. Готвене без никакви мазнини – много важно за Вашето здраве и фигура!
6. Изработени изцяло от екологични материали.
7. Всички съдове и технологията им на производство имат необходимите световни сертификати за качество.
8. Подходящи за всички видове готварски плотове: газови, електрически, стъклокерамични, индукционни.
9. Съдовете **STONELINE**® са на изключително достъпни цени.
10. Доставят наслада със своя атрактивен дизайн.



И още 10 причини, поради които трябва да изберете **STONELINE**®:

1. Дълъг живот на покритието и съдовете **STONELINE**®.
2. Толкова дълготрайно, колкото камъка, но не толкова тежко.
3. Антиканцерогенно готвене.
4. Приготвяне на храната като върху истински горещ камък/барбекю/ с невероятен вкус и хрупкава коричка.
5. Дъната на съдовете се нагряват равномерно по цялата повърхност - дебелината 4,5 мм дъно е отлична защита и от деформации на съда. Лесно се готви, лесно се почиства – всяка домакиня ще оцени всички тези достойни предимства.
6. Плавно издигнатите стени на класическите тигани позволяват приготвяне на зеленчукови и месни гозби, както и на всякакви сосове.
7. Достатъчно здрави съдове и не подлежат на външни въздействия. (За дълготрайна употреба се препоръчва да се използват дървени и силиконови прибори, а не метални; както и да се почистват без агресивни и абразивни препарати и гъбки.)
8. Можете да запазите ястието топло за много по-дълго време.
9. Съдовете притежават сертификат за липса на PFOA.
10. Подходяща инвестиция, която позволява да се спестяват средства.

За да гарантирате дълъг живот на любимите съдове **STONELINE®, не ги оставяйте да се нагряват силно, без в тях да сте поставили продуктите, които ще приготвяте!**