



Nekompromisní kvalita z recyklovaných materiálů. Takové je nizozemské nádobí COMBEKK

Zboží prémiové kvality si většinou zákazníci nepojí s udržitelností a ohledy k životnímu prostředí, byť se začíná situace postupně měnit. Důkazem je i nizozemský výrobce varného nádobí, které je v případě některých modelových řad produkováno až ze 100 % z recyklovaných materiálů.

Udržitelnost a holandské trouby

COMBEKK je ostatně vůbec první značkou, která ve svých výrobcích používá certifikované materiály, a už v roce 2015 představila první holandskou troubu 100% vyrobenou ze starých vlakových kolejnic. Právě holandské trouby, masivní hrnce, lze používat jak na moderních varných deskách včetně indukčních, tak na grilech či v černých kuchyních. Masivní odlitek ze železa s extra silnou smaltovanou vrstvou je přesně tím typem nádobí, které předáte v rodině ještě další generaci. Na originální holandské trouby je poskytována záruka 40 let.

Co vše COMBEKK nabízí a proč značku zalistovat?

- 3 druhy nádobí – litina, nerez a keramika. Portfolio doplňují i hliníkové a nerezové pánve s keramickým povrchem
- litinové nádobí vyrobené v Nizozemsku je ze 100% recyklované litiny
- hliníkové keramické pánve jsou velmi lehké a jsou vyráběny ze 100% recyklovaného hliníku. Jejich povrch je opatřen odolnou přírodní keramickou vrstvou ILAG
- nerezové keramické pánve mají sendvičové dno o tloušťce 6 mm. Dno je vyrobeno ze 100% recyklované masivní nerezové oceli pro dokonalé rozložení tepla
- nerezové nádobí je vyráběné také ze 100 % z recyklované nerezové oceli a rovněž používá 6 mm sendvičové dno
- kuchyňská prkénka jsou produkována ze 100 % z recyklovaného papíru

