

ТЕХНОЛОГИЯ URA: СОЗДАНИЕ ИДЕАЛЬНОЙ ПРОЧНОСТИ НАЧАЛО НОВОЙ ЭРЫ! ПОЛНОСТЬЮ БЕЗОПАСНАЯ АНТИПРИГАРНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ «ЦЕПТЕР»

У компании «Цептер» есть ответ!

Снова компания «Цептер» идет впереди других производителей в исследовании и разработках новых технологий – мы нашли решение, которое предлагает вам полностью безопасное антипригарное покрытие, эффективное и долговечное, - **технология URA.**

ПТФЭ (политетрафторэтилен):

- Может нанести вред здоровью
- Покрытие легко повреждается кухонными принадлежностями (особенно из нержавеющей стали)
- Покрытие недолговечно, через короткий период обычного использования становится практически бесполезным

Технология антипригарного покрытия URA от «Цептер», при котором ваша пища не прилипает к посуде, имеет много преимуществ:

- Безвредна для здоровья
- Лучшие результаты при приготовлении пищи
- Сковороды имеют пожизненную гарантию и не повреждаются
- Внешний слой является частью посуды, дополнительное покрытие не наносится
- Отсутствие химического покрытия на поверхности посуды
- Устойчивость к царапинам (можно использовать любые инструменты)
- Абсолютная устойчивость к коррозии
- Прочность

ПРОРЫВ В АНТИПРИГАРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ

С технологией URA вы наилучшим образом справитесь с приготовлением пищи без пригорания! Слегка маслянистая поверхность при касании. Поверхность, обработанная по технологии URA, является гладкой, слегка маслянистой, что обеспечивает ее антипригарные свойства. Она эффективно защищает посуду от прилипания пищи, улучшает качество приготовления и не повреждает посуду.



Новая форма и дизайн

Благодаря усовершенствованным формам и дизайну сковороды являются более эффективными, позволяя жарить без жира и масла. Их увеличенные емкости позволяют вам готовить больше качественной, здоровой еды без пригорания в

лучших традициях «Цептер». Наслаждайтесь приготовлением пищи в посуде без химического покрытия!

Попробуйте это новое революционное изобретение и наслаждайтесь приготовлением здоровой пищи без пригорания в сковородах из нержавеющей стали «Цептер». Просто попробуйте и увидите, какие хорошие результаты приготовления пищи вы получите, какой у нее будет вкус, и как легко вы помоеете сковороду!

В чем состоит передовая технология URA?

Технология URA является химическим процессом, который увеличивает концентрацию хрома (Cr) на поверхности дна сковороды. Как вы знаете, сталь AISI304 содержит 10% хрома (Cr) и 18% никеля (Ni) (Она определяется как нержавеющая сталь 18/10). При применении технологии URA, содержание хрома в 0.5-1 микронах поверхности практически удваивается, что создает антипригарные свойства. Что происходит? Технология URA изменяет структуру на атомном уровне.

В соответствии с международным стандартом DIN8590, технология URA является процессом обработки поверхности, который снимает тонкий слой материала электрическим током. Если коротко, его можно считать противоположным нанесению гальванического покрытия. В то время как обрабатываемую деталь погружают в раствор электролита в качестве анода, с помощью электрического тока удаляется часть поверхности (обычно 0.5 - 1 микрон), за счет чего уменьшается шероховатость и поверхность становится гладкой и блестящей, улучшается сопротивление коррозии и слегка уменьшается эффект прилипания. Интенсивное выравнивание шероховатой поверхности происходит без межкристаллитного проникновения, без механического, химического или теплового воздействия на поверхность материала. Атомы железа и никеля извлекаются из кристаллической структуры легче, чем атомы хрома; так образуется окись хрома, защищающая от коррозии пленка. Поэтому после применения технологии URA поверхности полностью пассивированы (защищены от коррозии).

Характеристики технологии URA:

- Отсутствие внутреннего напряжения
- Отсутствие кристаллических дефектов
- Отсутствие пор (покрытие не отсоединится)
- Легко моется
- С низким коэффициентом трения
- Привлекательный внешний вид
- Пассивированная поверхность (защищена от коррозии)

