

GREEN PAN™



Feel  
**GREEN**

---

**Cook-Shop**  
KOYZINIKA

## GreenPan™

Η GreenPan™ είναι μία διεθνής εταιρεία που σχεδιάζει και κατασκευάζει οικιακά προϊόντα, με στόχο την ευκολία στη χρήση, την προστασία του περιβάλλοντος και την υγεία των καταναλωτών. Τα προϊόντα GreenPan™ είναι σχεδιασμένα για να προσφέρουν υψηλή απόδοση και μεγάλη ευκολία.

Η αντικολλητική επίστρωσή τους από Thermolon™, **δεν περιέχει PTFE** *υγιεινό!* και δεν απελευθερώνει τοξικά αέρια, ακόμα και πάνω από τους 260° C.

Μπορεί να αντέξει σε θερμοκρασίες έως και 450° C, κάτι που δίνει περισσότερη ανθεκτικότητα στην εσωτερική επιφάνεια. Αυτή η λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας σε συνδυασμό με την πιο γρήγορη και ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας του Thermolon™, βοηθά στο να κάνει το σκεύος σας ιδανικό για γρήγορα, υψηλής θερμοκρασίας τσιγαρίσματα, τηγανίσματα ακόμα και φλαμπέ. Το Thermolon™ κατασκευάζεται **χωρίς PFOA** *υγιεινό!* και με φιλικές προς το περιβάλλον διαδικασίες, με αποτέλεσμα 60% λιγότερες εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα.

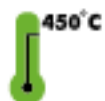
Το Thermolon™ έχει πιστοποιηθεί από εξωτερικά εργαστήρια δοκιμών σύμφωνα με τους διεθνείς κανονισμούς υγιεινής τροφίμων, που έχουν θεσπιστεί από τον US FDA (Αμερικανικό Οργανισμό Φαγητών και Φαρμάκων) και τον Γερμανικό LFGB. Επιπλέον η επίστρωση έχει πιστοποιηθεί από την Ελβετική κυβέρνηση σύμφωνα με τα ελβετικά standards.

Έτσι, ενώ η αντικολλητική επιφάνειά του, έχει πολύ καλή απόδοση είναι πιο υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον.



## Cooking Green

Γνωρίστε το σκεύος **Kyote** από την GreenPan™. Όμορφο, λιτό και λειτουργικό, με όλα τα πλεονεκτήματα και μοναδικά χαρακτηριστικά GreenPan™. Υψηλής ποιότητας κατασκευή από σφυρήλατο αλουμίνιο, επίστρωση Thermolon™ και χερούλι που δεν θερμαίνεται με απαλή αφή από βακελίτη. Ιδανικό για κάθε γεύμα, για κάθε κουζίνα, για κάθε οικογένεια. Διατίθεται σε τρία μεγέθη 20εκ., 24εκ. & 28εκ.



## Frequently Asked Questions

### **Τι είναι το PTFE;**

Το PTFE είναι ένα συνθετικό υλικό που χρησιμοποιείται ευρέως σε σκεύη για τις αντικολλητικές του ιδιότητες. Έχει μέγιστη θερμοκρασία ασφαλείας τους 260° C. Τα σκεύη GreenPan™, χάρη στην επιστρώσή τους από Thermolon™, δεν περιέχουν PTFE.

### **Τι είναι το PFOA;**

Το PFOA, γνωστό και ως C8, χρησιμοποιείται στην επεξεργασία και την παραγωγή του PTFE. Είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό γι' αυτό δεν διαλύεται εύκολα στο περιβάλλον. Υπάρχει εδώ και καιρό η ανησυχία ότι το PFOA επηρεάζει την υγεία μας. Δυστυχώς μέχρι σήμερα δεν ξέρουμε πως το PFOA μπαίνει στον ανθρώπινο οργανισμό. Τα GreenPan™ χάρη στην επιστρώσή τους από Thermolon™ δεν χρησιμοποιούν καθόλου PFOA.

### **Τι είναι το THERMOLON™;**

Το Thermolon™ είναι ένα υβριδικό πολυμερές με εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες. Χρησιμοποιείται στα σκεύη GreenPan™ και δεν περιέχει καθόλου PTFE.

### **Μέχρι ποιά θερμοκρασία αντέχει το THERMOLON™;**

Η πατενταρισμένη αντικολλητική τεχνολογία Thermolon™ αντέχει σε θερμοκρασία έως τους 450° C. Αυτό σημαίνει ότι αν κατά λάθος υπερθερμανθεί το σκεύος σας, δεν θα απελευθερωθούν τοξικά αέρια. Επιπλέον, η ίδια η επιστρώση δεν θα καταστραφεί. Αυτά, σε συνδυασμό με την ταχύτερη κατανομή θερμότητας του Thermolon™, κάνουν το σκεύος σας ιδανικό για γρήγορα, υψηλής θερμοκρασίας τσιγαρίσματα, τηγανίσματα ακόμα και φλαμπέ.

### **Είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων τα GREENPAN™;**

Τα σκεύη GreenPan™ είναι πολύ εύκολα στον καθαρισμό. Όσον αφορά τα πλυντήρια πιάτων, όλα τα σκεύη, μετά από συχνές πλύσεις αρχίζουν να χάνουν τις αντικολλητικές τους ιδιότητες. Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε τα GreenPan™ σκεύη σας με ζεστό νερό και σαπούνι.

### **Μπορώ να χρησιμοποιώ μεταλλικά εργαλεία στο ψήσιμο ή το τηγάνισμα με το σκεύος GREENPAN™;**

Τα μεταλλικά εργαλεία θα προκαλέσουν εκδορές σε κάθε αντικολλητική επιφάνεια. Σας συνιστούμε πλαστικά, σιλικονούχα ή ξύλινα εργαλεία για να παρατείνετε τη ζωή του σκεύους σας.

### **Είναι υγιεινό το μαγείρεμα σε σκεύη GREENPAN™;**

Η επιστρώση GreenPan™ δεν περιέχει PTFE και κατασκευάζεται χωρίς PFOA. Το μαγείρεμα είναι απολύτως ασφαλές σε αυτή την επιφάνεια. Η επιφάνεια είναι εκπληκτικά ανθεκτική, δεν ξεκολλάει και δεν απελευθερώνει τοξικά αέρια σε οποιαδήποτε θερμοκρασία.

### **Πως θα ξεχωρίσω τα σκεύη GREENPAN™;**

Από το ξεχωριστό γκρι χρώμα της ειδικής αντικολλητικής τους επιφάνειας και από το σήμα στη βάση του σκεύους.



## Energy Saving Tips

Η κουζίνα είναι ένα κεντρικό σημείο του σπιτιού. Κάθε οικογένεια περνά μεγάλο μέρος του χρόνου της στην κουζίνα, κι όμως κανείς δεν σκέφτεται την σπατάλη ενέργειας που γίνεται καθημερινά σε αυτήν. Εδώ θα βρείτε μερικές έξυπνες συμβουλές που θα σας βοηθήσουν να μειώσετε την κατανάλωσή σας σε ενέργεια, συμβάλλοντας έτσι σε έναν πιο πράσινο κόσμο, αλλά και να εξοικονομήσετε χρήματα που μπορείτε να ξοδέψετε για τον εαυτό σας.

- ✓ Καλύψτε τα σκεύη σας όταν μαγειρεύετε για να αποφύγετε την απώλεια θερμοκρασίας. Μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και 90% ενέργεια.
- ✓ Όσο λιγότερα υγρά ή λίπη χρησιμοποιείτε τόσο λιγότερη ώρα θα πάρει το μαγείρεμα.
- ✓ Χρησιμοποιείτε το μικρότερο σκεύος. Τα μικρά σκεύη καταναλώνουν λιγότερη ενέργεια.
- ✓ Στις ηλεκτρικές εστίες ταιριάζτε το σκεύος με την εστία. Ένα μικρό σκεύος σε μια μεγάλη εστία σπαταλά έως και 40% περισσότερη ενέργεια.
- ✓ Αν έχετε κουζίνα με ηλεκτρικές εστίες, χρησιμοποιείτε σκεύη που εφάπτονται καλά. Οι ηλεκτρικές εστίες είναι λιγότερο αποδοτικές όταν δεν υπάρχει καλή επαφή με το σκεύος.
- ✓ Τις ηλεκτρικές κουζίνες μπορείτε να τις σβήνετε λίγο πριν τελειώσει το μαγείρεμα. Οι κουζίνες συνεχίζουν να παράγουν θερμότητα για ένα μικρό διάστημα.
- ✓ Αν έχετε κουζίνα γκαζιού φροντίστε η φλόγα να είναι γαλάζια. Αν η φλόγα είναι κίτρινη δεν έχετε καλή καύση και καλό θα ήταν να φέρετε κάποιον τεχνικό.
- ✓ Για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος ξεπαγώστε το φαγητό στο ψυγείο πριν το μαγειρέψετε.
- ✓ Αν έχετε συμβατικό φούρνο, περιορίστε την προθέρμανση του φούρνου στο ελάχιστο. Εκτός από τις περιπτώσεις που ψήνετε ψωμί ή γλυκά, μπορείτε να μην προθερμάνετε τον φούρνο καθόλου.
- ✓ Μην ανοίγετε το φούρνο συχνά για να ελέγξετε το φαγητό. Χάνεται μεγάλη ποσότητα ενέργειας κάθε φορά.
- ✓ Τα φαγητά ψήνονται πολύ γρηγορότερα στο φούρνο, όταν ο αέρας κυκλοφορεί ελεύθερα. Αποφεύγετε να βάζετε αλουμινοκάρτο στις σχάρες του φούρνου και αφήστε κενό όταν έχετε στο φούρνο περισσότερα από ένα φαγητά.
- ✓ Αν έχετε αυτοκαθαριζόμενο φούρνο, χρησιμοποιείτε το σύστημα αμέσως μετά το μαγείρεμα, ενώ ο φούρνος είναι ζεστός. Θα κερδίσετε πολύ σε ενέργεια και ο φούρνος θα καθαρίσει καλύτερα.

Όλες οι πληροφορίες που υπάρχουν σε αυτό το έντυπο είναι από την εταιρεία GreenPan™.

[www.green-pan.com](http://www.green-pan.com)

**Cook-Shop**  
ΚΟΥΖΙΝΙΚΑ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: 210 94 78 701- 4

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