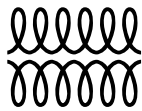


llllll
oooooo INDUCTION





INDUCTION

Copyright: Copyright © TVS S.p.A. January 2010 all rights reserved



Art 2R132
Ø cm 20/24/26/28
Padella / Frypan



Art 2R105
Ø cm 27
Wok / Wok



Art 2R311
Ø cm 24
Tegame 1 manico / Skillet 1 handle



Art 2R465
Ø cm 16
Casseruola 1 Manico / Saucepan 1 handle



Art 2R419
Ø cm 20/24
Casseruola 2 maniglie / Casserole



I L'innovazione in cucina

Induction è un prodotto che presenta un plus nella sua struttura: sul fondo sono stati creati dei cerchi concentrici che hanno la finalità di controllare le tensioni dell'acciaio quando l'oggetto è messo a contatto con una fonte di calore, garantendo così una propagazione omogenea e un'ottima stabilità. L'oggetto diventa quindi più stabile e resistente, adatto a un utilizzo prolungato senza correre il rischio di deformazioni o abrasioni sulla superficie del fondo. Oltre al vantaggio pratico, Induction presenta anche un plus estetico: le solcature presenti sul fondo del prodotto, lo rendono più professionale e particolare. Un oggetto unico di qualità visiva e funzionale.

L'induzione elettromagnetica è un avanzato sistema di cottura che permette un uso veloce e flessibile grazie alla sua particolare struttura. Il funzionamento di questa tecnologia è detta "costruttiva", ossia prevede l'inserimento di un disco di acciaio sul fondo degli articoli in alluminio sfruttando un principio fisico semplice ed efficace: utilizzando piani di cottura appositi, le particelle ferritiche contenute nel disco di acciaio si attivano energeticamente, entrando in uno stato di agitazione termica che si propaga immediatamente al resto dell'oggetto. Risparmio e sicurezza: I tempi di cottura si riducono, perciò si ha un considerevole risparmio dei costi energetici e un aumento della sicurezza in cucina: infatti, il funzionamento della piastra apposita per questo tipo di prodotto dipende dal materiale metallico dello stesso. Il piano cottura si scalda solo se a contatto con stoviglie metalliche, evitando il rischio di surriscaldamento.

GB Innovation in the kitchen

Induction is a product whose strength is in its structure: the base features built-in concentric rings which control the currents created in the steel when it comes into contact with a heat source, thus ensuring an even spread of heat and excellent stability. As a result, this makes the product more stable and robust, and well suited to an extended useful life without the risk of the bottom surface becoming distorted or scratched. Besides its practical benefits, Induction also has an aesthetic edge: the grooves on the base of the product lend it a more striking and professional appearance, making it an item of unique quality, both visually and functionally.

Electromagnetic induction is an advanced cooking system which is flexible and efficient to use on account of its special design. The technology operates on a so-called "structural" basis. In other words it involves a steel disc fitted into the base of the aluminium kitchenware, exploiting a simple principle of physics to great effect: when used with the right kind of cooktop, the iron particles contained in the steel disc become energised, and immediately spread their state of thermal agitation to the rest of the product. Saving with safety: The reduction in cooking times provides a considerable saving on energy costs, as well as increased safety in the kitchen; indeed, the special hotplate for this type of kitchenware relies on the metal of which the product is made in order to work: the cooktop only heats up when in contact with metal cookware, thus avoiding the risks of overheating.



TVS Spa
Via Galileo Galilei, 2
61033 Fermignano (PU)
Tel + 39 0722 3381
Fax +39 0722 330035
e-mail: tvs@tvs-spa.it
www.tvs-spa.it



Azienda con Sistema Qualità Certificato da TÜV Italia:
Company with Certified Quality System by TÜV Italia
according to: Enterprise avec Système de Qualité Certifié
par TÜV Italia:
UNI EN ISO 9001:2000



TVS è un'Azienda con un sistema di Responsabilità Sociale
certificato da Bureau Veritas Italia SpA:
TVS SpA is a Company with a Social Responsibility System
certified by Bureau Veritas Italia SpA:
TVS SpA est une Société avec un Système de Responsabilité
Sociale certifié par Bureau Veritas Italia SpA:
SA 8000-2001