



DURABLE CHROME

POVRCHOVÁ ÚPRAVA NOVÉ DOBY

PROČ NĚCO MĚNIT, KDYŽ STARÝ DESIGN FUNGUJE?

- Pokrok je nezastavitelný.
- Snažíme se posouvat hranice.
- Naším cílem je spokojený zákazník/obchodní partner a jeho klient.
- Požadavky jsou v dnešní době velmi specifické a náročné.
- Chceme naučit svět vnímat novou tvář chromovaného povrchu.
- Snažíme se přinášet nová řešení.
- Víme, jak těžké je přesvědčit klienty, aby změny přijali – bereme to jako výzvu.

**NABÍZÍME VÁM MOŽNOST BÝT PRVNÍ.
POSUŇTE SAMI.**

Co přináší nový povrch durable chrom?

- Minimální spotřeba oleje při přípravě jídla.
- Méně mastný finální produkt.
- Přirozenější struktura připraveného pokrmu.
- Několikanásobně delší životnost povrchové úpravy.
- Připravené jídlo se nelepí na talíř.
- Nejste omezováni v přípravě žádného pokrmu – zeleniny, masa, ryb, vajec, palačinek a mnoha dalších.

V čem je tento nový povrch pokročilý?

Víme, že hladký povrch se snadno čistí, tak proč ten zdrsňený?

- Díky speciální technologii výroby je povrch zdrsňen.
- Pomocí mikro „otvorů“ potraviny neleží přímo na povrchu a dá se říci, že plavou na hladině.
- To způsobí menší přilnavost potravin k povrchu. Když položíte jídlo na hladký povrch, vytlačíte veškerý olej z jídla.
- Tato technologie způsobuje „proudění“ vzduchu pod potravinou.
- Ale pozor, chromovaný povrch je i v mikro „otvorech“.
 - Zní to všechno trochu neobvykle?
 - Představme si technologii jednoduchou vizualizací.

Jak vypadá nový povrch – durable chrom?

Nejprve si ukažme povrch hladký:

- Hladký povrch si můžeme představit jako zasněženou louku, na které se dá lyžovat. Sníh taje rychleji a najednou už se lyžovat nedá. Stane se z vás smutný lyžař a musíte hledat další zasněženou louku. Sníh představuje chromovaný povrch.

Jako druhý si ukažme odolný chrom – durable chrom:

- Odolný chrom si můžeme představit jako zasněžené hory. Vy jako lyžař si můžete vybrat, kde budete lyžovat. Pod horami nebo na jejich vrcholu. Když pod horami roztaje sníh, můžete na jeho vrcholu stále lyžovat. Když se z vrcholu strhne lavina a už na něm není sníh, můžete stále lyžovat pod horami. Nemusíte hledat novou horu. Stanete se šťastným lyžařem.



Co mi durable chrom přinese?

Teď už trochu chápeme rozdíly mezi hladkým a zdrsňným povrchem, ale co nám to vlastně přináší?

- Připravované jídlo přichází do styku pouze s „vrcholy hor“.
- Když použijete ocelovou stěrku, tak odstraníte sněh z „vrcholů hor“.
- Pod horami je stále sněh.
- Pod připravovaným pokrmem je stále chromovaný povrch.
- Připravený pokrm v oleji neplave, jen se ho „lehce“ dotýká.
- Při správné údržbě je povrch stále jako nový.
- To je díky chromovanému povrchu v mikrootvorech.
- Mikrootvory nenarušují strukturu jídla.
- Například maso není na spodní straně zploštělé a stále má texturu masa.

- A co úklid? Podívejme se na to.

Jak se durable chrom čistí?

Vy, jako profesionální kuchař, umíte čistit hladký povrch. Bez obav. Jen pro připomenutí:

- Odstraňte největší kusy jídla špachtlí.
- Pomocí houbičky setřete menší nečistoty v mikrootvorech.
- Desku zahřejte na maximální teplotu a poté potřete chromovaný povrch ledovou vodou.
- Díky tomuto procesu se z pórů desky odpaří drobné nečistoty.
- Tento krok můžete několikrát opakovat.
- Až budete se vzhledem spokojeni, stačí plech otřít papírovou utěrkou.
- Proces čištění můžete urychlit použitím vhodné chemie.
- Pamatujte prosím: Na chromovaný povrch nedoporučujeme používat písek a abrazivní čisticí prostředky.
- Chromovaný povrch není ocelový povrch.

Podívejte se na nový durable chrom

- Mikro otvory v chromované desce
- Chromovaný povrch je na všech místech horní desky.
- Mikro otvory zachycují přebytečný olej.
- Chromovanou vrstvu nelze leštit.
- Prodloužení životnosti chromové vrstvy



Podívejte se na nový durable chrom

- Méně tuku v připravených pokrmech
- Přirozená struktura pokrmu
- Snadné čištění povrchu
- Zlepšení vlastností hladkého povrchu
- Pro všechny druhy potravin
- Progresivní design



Podívejte se na nový durable chrom Budme odlišní.

