

רוצים לבשל בריא יותר, יעיל יותר ואפילו טעים יותר? הגיע הזמן שתעברו לבשל במגוון [מוצרי נירוסטה](#) העומדים לרשותכם ומתאימים לכל מטבח, ביתי או תעשייתי. כלים כגון סירים ומחבתות, תבניות, קערות הכנה בכל הגדלים ועוד. לצד מתקנים ומכשירים כמו תנורים, מקררים, משטחי עבודה, עגלות עבודה ועוד העשויים כולם נירוסטה משמשים מדי יום אלפי שפים וחובבי בישול ברחבי העולם. גם לכם מגיע להשתדרג! בואו להכיר את מוצרי הנירוסטה המובילים ואת היתרונות שלהם.

סירים ומחבתות

הסירים העשויים נירוסטה, ואפילו המחבתות העובדות קשה עם שמן וטיגון, זוכות לקרצוף הגון לאחר השימוש ומיד מקבלות חזרה את הברק והניצוץ המבריק שלהם. מוצרי נירוסטה אינם נסדקים או נשברים, אינם סופחי כתמים ובעצם הם אידיאליים למי שרוצה מטבח בעל מראה מבריק ונקי וכלים בעלי בוהק ניקיון.

כלים חזקים במיוחד

הכלים העשויים נירוסטה נחשבים לחזקים במיוחד, הם עמידים בפני שלל תנאים קיצוניים ואפילו עומדים בטמפרטורות יוצאות דופן. חום, קור, בישול, אפייה, טיגון או קלייה, אידוי ושלל פעולות הבישול מתבצעות עליהם בקלות וביעילות.

והטעם? משגע!

טעמם של בישולים שנוצרו בכלי נירוסטה מיוחד במינו. הנירוסטה מתחממת במהירות ועוזרת להשיג סיר מרק ענקי בתוך זמן קצר, או סיר קציצות, דגים או בשר. בישול מהיר זה הינו אחיד, הנירוסטה צוברת חום ומפזרת אותו לכל אורך הסיר, גם הדפנות וגם תחתית הסיר מבשלים את התבשיל שבתוכו. מהירות וחום הבישול אינם פוגעים בכלי עצמו, מוצרי נירוסטה כאמור עמידים לחום גבוה במיוחד.

תנור, כיריים, מקרר ומשטח עבודה

על מנת להשיג תוצאות בישול אידיאליות עליכם להיות מצויידים בציוד איכותי לבישול. בדיוק לשם כך

עומדים לרשותכם מספר מוצרי בסיס, מקרר – לאחסון וקירור מוצרי מזון בסיסיים, כיריים עשויים נירוסטה – לניקוי מהיר ושמירה על המוצר לאורך שנים, משטח עבודה – שאינו מחליד במים, אינו ניזוק מחום ומאפשר חיתוך, ריסה, קילוף ועבודה ממושכת בניקוי קל ומהיר. וכמובן תנור, תנור נירוסטה שקל לתפעל ונוח לשימוש מסיבי במטבח פעילת במיוחד.

אחרי כל היתרונות הללו, לא תעברו לנירוסטה? מוצרי נירוסטה, השם החם ביותר במטבח הביתי והתעשייתי בכל העולם.