



Whitford

Paslanmaz Çelik Yapışmaz Tava



Kod	Ø (cm)	h (cm)
0149.02004.41	20	4
0149.02445.41	24	4,5
0149.02605.41	26	5
0149.02805.41	28	5
0149.03255.41	32	5,5
* 0149.03606.41	36	6
* 0149.04006.41	40	6

* Takviye Saplı



Bölmeksiz Alüminyum Döküm Show Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
8149.00050.00	7	46
8149.00060.00	10	60
8149.00060.02	10	60

Ekstra kalın güçlendirilmiş döküm malzeme



Ekstra kalın güçlendirilmiş döküm malzeme



Bölmeli Alüminyum Döküm Show Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
8149.00060.01	10	60
8149.00060.04	10	60

Neden profesyonel paslanmaz çelik pişirme ekipmanları tercih etmelisiniz?

Çünkü doğru işlenmiş paslanmaz çelik ürünler, uzun ömürlüdür, geri dönüşümlüdür ve sağlığa zararlı değildir.

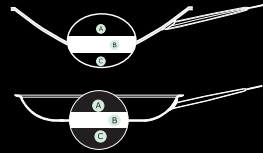
Gıda ile doğrudan temas eden yüzeylerdeki aşınmalar doğru malzeme ve işçilik ile üretilmediği takdirde üründeki kaynak yerlerinden paslanma yapabilir, yüzeyde oluşacak aşınmalardan dolayı malzemenin kimyasal bileşenlerinden gıdaya insan sağlığı için zararlı kimyasallar geçebilir. Paslanmaz çelik, kimyasal bileşenleri malzeme yapısından dolayı gıdaya çizilmelerden veya aşınmalardan dolayı geçmez. Pişirme ekipmanları için en sağlıklı ve dayanıklı malzeme iyi kalite çelikten üretilmiş ürünlerdir.

50 yılı aşkın bir süredir paslanmaz çelik mutfak malzemeleri üretimi yapan Öztiryakiler, bugün 5 kıtada 103 ülkeye paslanmaz çelik mutfak ekipmanları, elektrikli ve gazlı profesyonel pişirme cihazları, profesyonel bulaşık makineleri, paslanmaz çelik hastane malzemeleri vb... 3500' ü aşkın ürün ihraç etmektedir.

Uzun ömürlülük, dayanıklılık ve hijyen kurallarının büyük önem taşıdığı toplu üretim tesislerinde (hastaneler, okullar, askeriye, restoranlar) tercih edilen profesyonel pişirme ekipmanları evlerde de kullanıma uygundur. Şık tasarımı, profesyonel çizgisi ile modern mutfakların dikkat çekici bir parçasıdır. Bulaşık makinesine girebilmesi ve her türlü pişirme yüzeyinde kullanılabilmesinden dolayı tüm dünyadaki şeflerin tercihidir. Tamamen geri dönüşümlü bir malzeme olan paslanmaz çelik aynı zamandan çevre dostudur.

Tencere ve tavalarda daha verimli bir ısı dağılımı sağlayan "Multilayer" gövde ve taban; ısıyı maruz kaldığında zarar görmeyecek paslanmaz çelik dış yüzey, ısıyı eşit derecede dağıtan alüminyum ara katman, yemeğe doğrudan temas eden hijyenik paslanmaz çelik iç yüzeyden oluşmaktadır. İç katmanın alüminyum olması ürünün daha hafif olmasını sağlar.

Multilayer taban ve gövde, ısıyı daha uzun süre muhafaza eden paslanmaz iç ve dış yüzeyi ve ısıyı daha hızlı dağıtan alüminyum orta katman sayesinde homojen bir pişirme yüzeyi oluşturur. Bunun yanı sıra paslanmaz iç yüzeyin, karıştırıcı ve çirpici nesnelerin oluşturacağı aşınmalara karşı dayanıklı olması, uzun ömürlü ve hijyenik kullanım sağlar.



- A Paslanmaz Çelik
- B Alüminyum
- C Paslanmaz Çelik

Kaplamalı ürünler seçerken güvenilir bir üretici firma olmasına aynı zamanda kullanılan kaplama markasına da dikkat ediniz. Özellikle hafif olması ve çabuk ısınmasından dolayı tercih edilen alüminyum kaplamalı tavalarda bakıma özen gösterilmelidir. Kaplamalı ürünlerde çelik kaşık veya benzeri ürünler yerine ısıya dayanıklı silikon veya tahta malzemeden yapılmış kaşık, kepçe, spatula vb.. ürünler tercih edilmelidir. Çelik tel ve benzeri temizlik malzemelerinin kullanılması uygun değildir. Yüzeyinde çizilme olmuş kaplamalı ürünlerin kullanılmaya devam edilmesi veya tekrar kaplanması sağlık açısından sakıncalıdır.



"Multilayer" taban tüm pişirme yüzeylerinde (gaz, elektrik, induksiyon veya cam) kullanılır.

www.oztiryakiler.com.tr
oztiryakiler@oztiryakiler.com.tr

Factory / Merkez: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu No: 37 B.çekmece / İstanbul - Türkiye

Tel: +90 (212) 886 78 00 (pbx) Fax: +90 (212) 886 78 09

Kasımpaşa Showroom: Bahariye Cad. No: 26 Kasımpaşa / İstanbul - Türkiye

Tel: +90 (212) 254 59 90 (pbx) Fax: +90 (212) 235 34 56

pişirme ekipmanları

[tavalar]



oztiryakiler®

"Mutfak Standardı"



Paslanmaz Çelik Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
0144.02004.11	20	4
0144.02445.11	24	4.5
0144.02605.11	26	5
0144.02805.11	28	5
0144.03255.11	32	5.5



Takviye Saplı Paslanmaz Çelik Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
0144.03606.11	36	6
0144.04006.11	40	6



Sote Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
0141.01606.11	16	6
0141.01806.11	18	6
0141.02006.11	20	6
0141.02207.11	22	7
0141.02407.11	24	7



Kenarlı Sote Tavası

Kod	Ø (cm)	h (cm)
0141.01606.42	16	6
0141.01806.42	18	6
0141.02006.42	20	6
0141.02207.42	22	7
0141.02407.42	24	7



Çift Saplı Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
0145.04011.01	40	11
0145.05012.01	50	12
0145.06014.01	60	14
0145.07015.01	70	15
0145.08016.01	80	16
0145.10018.01	100	18



Elegance Maksi Alüminyum Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
9149.00140.20	20	4
9149.00140.24	24	4
9149.00140.26	26	4,2
9149.00140.28	28	4
9149.00140.30	30	4,8
9149.00140.32	32	5
9149.00140.36	36	5,5
9149.00140.40	40	6



Elegance Alüminyum Krep Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
9149.00138.14	14	2,5
9149.00138.22	22	2,8
9149.00138.26	26	3
9149.00138.28	28	3



Elegance Alüminyum Wok Tava

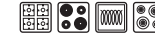
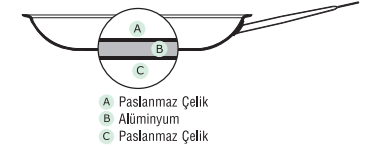
Kod	Ø (cm)	h (cm)
9149.00141.28	28	9
9149.00141.30	30	9



Multilayer Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
0147.02035.71	20	3.5
0147.02440.71	24	4
0147.02645.71	26	4.5
0147.02845.71	28	4.5
0147.03250.71	32	5
★ 0147.03655.71	36	5.5
★ 0147.04055.71	40	5.5

★ Takviye Saplı



Multilayer Wok Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)
0147.03808.71	38	8



Paella Tavası

Kod	Ø (cm)	h (cm)
0144.02004.42	20	4
0144.02445.42	24	4.5
0144.02605.42	26	5
0144.02805.42	28	5
0144.03255.42	32	5.5
0144.03606.42	36	6
0144.04006.42	40	6

