OFERTA PROMOCYJNA

obowiązuje od 01.11 do 31.12.2026 r. lub do wyczerpania zapasów

Certyfikaty ISO:
ISO 9001
ISO 14001

RYWAL RHC

most®

DRUGA EDYCJA PROMOCJI

Gotuj 2 z MOSTem

Dobra robota.
Jeszcze lepszy smak.

Kup 2 wybrane zestawy MOST
i odbierz naczynie żeliwne
Gerlach NATUR IRON.



ZBIERZ SWOJĄ KOLEKCJĘ SMAKU

01 LISTOPAD - GRUDZIEŃ



Patelnia żeliwna 28 cm

Smażenie i zapiekanie.
Emaliowane żeliwo,
wygodny dodatkowy uchwyt.

02 STYCZEŃ - LUTY



Garnek żeliwny 3l

Na rodzinne obiady.
Długo utrzymuje ciepło.
Na kuchenkę i do piekarnika.

03 MARZEC - KWIECIEŃ



Brytfanna żeliwna

Do mięs, warzyw i chleba.
Żeliwo pokryte emalią.
Do pieczenia i duszenia.

ZESTAWY ŚCIERNIC MOST:

941212631A Ściernica lamelowa 29 125x22mm P40 Zirconium MOST PRO zestaw **100 szt**
941212632A Ściernica lamelowa 29 125x22mm P60 Zirconium MOST PRO zestaw **100 szt**
941212633A Ściernica do cięcia 41 125x1,0x22mm Steel+Inox MOST PRO zestaw **200 szt**
941212634A Ściernica do cięcia 41 125x1,0x22mm Inox (Futura) MOST PRO zestaw **200 szt**
941212635A Ściernica do cięcia 42 230x1,9x22mm Steel+Inox MOST PRO zestaw **100 szt**
941212636A Ściernica do szlifowania 27 125x6,5x22mm Steel+Inox MOST PRO zestaw **100 szt**
941212637A Dysk fibrowy DG 67 TOP fi 125mm P36 MOST CERAMIC zestaw **200 szt**



www.rywal.eu

WYBIERZ IDEALNĄ ŚCIERNICĘ DLA SIEBIE:



1. Ściernice lamelowe MOST PRO Zirconium 125x22 P40 i P60 do szlifowania stali zwykłej i nierdzewnej:
- Sztywne płótno z ziarnem cyrkonowym na podłożu kombinowanym bawełniano-poliestrowym.
- Do przemysłowej obróbki szlifierskiej spawów, czyszczenia powierzchni oraz usuwania odprysków i nalotów.



2. Tarcze ultracienkie MOST PRO 41 125x1,0x22 Steel + Inox do cięcia stali zwykłej i nierdzewnej:
- Uniwersalna charakterystyka dopasowana do cięcia rur, profili, blach cienkościennych i grubościennych.
- Precyzyjne i czyste cięcie oraz wysoka odporność na zużycie.



3. Tarcze ultracienkie MOST PRO 41 125x1,0x22 Inox Futura do cięcia stali nierdzewnych i wysokostopowych, sprawdzą się również przy cięciu stali zwykłej i niskostopowej:
- Idealne do intensywnej pracy warsztatowej i przemysłowej.
- Wydłużona żywotność i wyjątkowa agresywność.



4. Tarcze MOST PRO 42 230x1,9x22 Steel + Inox do cięcia stali zwykłej i nierdzewnej:
- Uniwersalna charakterystyka dopasowana do cięcia rur, profili, blach cienkościennych i grubościennych.
- Nie zawierają związków żelazo-siarkowych (Fe + S + CL < 0,1%).



5. Tarcze MOST PRO 27 125x6,5x22mm Steel + Inox do szlifowania stali zwykłej i nierdzewnej:
- Bardzo dobre parametry szlifowania stali zwykłej oraz nierdzewnej.
- Wydłużona żywotność i wysoka wydajność w każdym obszarze zastosowania.



6. Dyski fibrowe MOST Ceramic DG67TOP 125x22 P36 z mikrokrystalicznym ziarnem ceramicznym do szlifowania stali zwykłej i nierdzewnej:
- Wysoka agresywność i wydajność szlifowania dzięki zastosowaniu samoostrzącego ziarna ceramicznego.
- Niższa temperatura szlifowania dzięki dodatkowej warstwie aktywnej TOP COATING.

01 **LISTOPAD - GRUDZIEŃ** **PATELNIA W PREZENCIE**

Patelnia, która potrafi więcej.

GERLACH NATUR IRON / 28 CM



Patelnia żeliwna emaliowana stworzona z bezpiecznych materiałów

Patelnia żeliwna NATUR IRON została pokryta bezpieczną dla zdrowia antyalergiczną emalią, która zwiększa trwałość naczynia i chroni przed powstawaniem rdzy. Ta gładka powierzchnia jest neutralna chemicznie, nie wpływa na smak potraw i jest bezpieczna w kontakcie z żywnością. Nie zawiera kadmu, ołowiu, PTFE, PFOA oraz PFAS. Dodatkowo ogranicza przywieranie przy prawidłowym użytkowaniu.

Specjalna konstrukcja ułatwia korzystanie z patelni na co dzień. Posiada ona dodatkowy uchwyt ułatwiający przenoszenie jej oraz specjalnie wyprofilowane ranty pozwalające na odlanie tłuszczu lub przelanie sosu, z których mogą korzystać zarówno osoby praworęczne, jak i leworęczne.

To model idealny do przygotowywania zarówno tych dań, które wymagają długiego czasu smażenia, jak i wysokich temperatur. Będzie idealna do przygotowywania steków, warzyw, różnego rodzaju mięs i dań jednogarnkowych. Użyjesz jej na wszystkich typach kuchenek, w tym również na indukcji.

Ponadto jest naczyniem 2w1 – patelnia NATUR IRON może być użytkowana w piekarniku do 250°C, pozwalając na przygotowanie różnorodnych zapiekanek, tart czy nawet wypieku domowego chleba.

Pracuj z MOST
Gotuj z Gerlach



*dwie wersje kolorystyczne