

NACHT
HARD ANODIZED COOKWARE

NAMAD IDEHSAZAN KHERADMAND CO LTD. TEHRAN. IRAN

A REVOLUTIONARY
INVENTION IN THE
FIELD OF COOKING

www.nacht.co
info@nacht.co

@nachtir
@nachtfood

TEL : +9821-88079497

FAX : +9821-88591417

سامانه پیامکی : ۰۷۷۱۹۱۰۰۰



گریل و کباب پز / GRILL/BBQ

با توری گریل، می توان انواع مواد غذایی گوشتی (استیک، همبرگر، کباب لقمه، تکه های مرغ، ماهی و ...، سبزیجات خردشده (بادمجان، قارچ، بلال، کلم، فلفل دلمه ای، گوجه فرنگی و ...) را کبابی یا گریل کرد (بادمجان درسته یا سیب زمینی، برای کبابی یا تنوری شدن، باید مستقیماً روی شعله پخش کن در داخل تنور قرار گیرد و درب تنور گذاشته شود). با استفاده از درب فلزی یا بدون آن، امکان پخت انواع غذا های کبابی یا گریل متناسب با هرگونه ذائقه فراهم می شود.



سبد بخار پز / STEAMER BASKET

به دلیل عدم آزاد کردن هرگونه یون های مضر در غذا در طول زمان پخت، این سبد بخار پز، سالم ترین و بهداشتی ترین ظرف محسوب می شود. امتیاز دیگر این سبد نسبت به سایر سبدها موجود در بازار در این است که علاوه بر سوراخ های خروج بخار در کف سبد، سوراخ های دیگری در لبه بالایی سبد ایجاد شده که پخش بخار به صورت یکنواخت در تمامی فضای سبد جریان داشته باشد. این طراحی نوین موجب پخت سریع تر و لذیذتر شدن انواع مواد غذایی گوشتی (گوشت قرمز، مرغ، ماهی و...)، سبزیجات (نخود فرنگی، ذرت یا بلال، کلم، کرفس، هویج، سیب زمینی و...) و تخم مرغ خواهد شد. به دلیل نوع خاص طراحی، این سبد برای آبکش کردن برنج، ماکارونی، پاستا، سبزیجات و نظایر آن نیز بسیار مناسب است.



قابلمه مخصوص تنور

POT SPECIALLY DESIGNED FOR TANDOOR WITH A GLASS LID

به علت قرار گرفتن این قابلمه در تنور و پخش یکنواخت حرارت به تمامی سطوح ظرف تا لبه ی قابلمه، امکان پخت لذیذتر، مغزپخت تر و سالم تر شدن انواع غذاها (پلوها، خورش ها، خوراگها، سوپها و ...) با حرارت داخل تنور (معادل تنورهای سنتی) فراهم می گردد.



ماهیتابه گود مخصوص تنور

DEEP FRYING PAN SPECIALLY DESIGNED FOR TANDOOR WITH A GLASS LID

به علت قرار گرفتن این ماهیتابه در تنور و پخش یکنواخت حرارت تا لبه ظرف، امکان طبخ لذیذتر و مغزپخت تر شدن انواع سرخ کردنی ها و پختن انواع مواد غذایی (ماهی، مرغ، گوشت، تخم مرغ، ته چین، خورش، کوکو، کنتلت، لازانیا، پیتزا، کیک، شیرینی، سبزیجات) با حرارت یکنواخت در تنور (معادل تنورهای سنتی) فراهم می گردد. این ماهیتابه به صورت گود و با ارتفاع بیشتر طراحی شده تا امکان پختن مرغ درسته شکم پر و مواد غذایی حجیم نیز فراهم گردد.



PROFESSIONAL
STEAMER



PROFESSIONAL
POT



PROFESSIONAL
PAN



Scientific and Industrial
Research Organisation of
Iran Approval



Science and Technology
Park Approval



Institute of Standards and
Industrial Research of
Iran approval



No. 685/68610 permit issued by
the Department of Food and
Drug of the Ministry of Health
and Medical Education
(FOOD GRADE)



CE Marking



Standards of
Quality Management Systems



تاییدیه ها و
استانداردهای
بین المللی



实用新型专利证书
Certificate of Utility Model
Patent



The International Patent
System



Innovation, Science and
Economic Development
Canada



Intellectual
Property
Office



Certificate of Grant of Patent
issued by Registration Office
for Companies and Industrial
Property No. 95037



ثبت
بین المللی
اختراع



نماد ایده سازان حرفه‌ای
NACHT
 HARD ANODIZED COOKWARE

اختراع اعجاب انگیز
 غذای تنوری همه کاره

رواجاقی، زغالی، سفری

پلوپز، خوراک پز، بخارپز، کباب پز
 کیک پز، سرخ کن، پیتزاپز
 نان پز، گریل کن و تنوری



INDOOR / OUTDOOR

چرا باید غذای تنوری همه کاره را انتخاب کنیم؟

تحول در صنعت آشپزی

- اختراعی بی نظیر و جایگزین تمامی دستگاه ها و ظروف پخت و پز.
- برای اولین بار، طبخ سریع تر و سالم تر انواع غذاها با هر روش پخت با استفاده از تنور.
- اشغال فضای بسیار کم در آشپزخانه به دلیل عدم نیاز به وسایل پخت و پز مانند: پلوپز، بخار پز، کباب پز، سرخ کن، کیک پز، خوراک پز، آرام پز، زودپز، پیتزا پز، نان پز و فریزرها (با صرفه اقتصادی).
- مغز پخت تر و لذیذتر شدن غذا به دلیل پخش یکنواخت حرارت داخل تنور به تمامی سطوح تا لبه ی ظرف غذا.

فناوری پیشرفته‌ی هاردآنادایز (اکسیداسیون سخت)

- جلوگیری از آزادکردن هرگونه یون های مضر به مواد غذایی (ظروف سلامت).
- کاملا مقاوم، با دوام و ایمن در برابر حرارت زیاد تنور.

طراحی منحصر به فرد

- برابری حرارت داخل تنور همانند تنورهای سنتی.
- صرفه جویی در مصرف سوخت تا 50% و کاهش زمان پخت تا 20%.
- طراحی زیبا، سبک، کم مصرف، کم حجم و با کاربردی آسان.

حداکثر کارایی

- حفظ ارزش مواد غذایی به علت نداشتن هیچگونه فشار مضر (بر خلاف زودپز).
- کاربرد چند منظوره، روی اجاق "در داخل خانه" و روی اجاق سفری و زغال "در خارج از خانه".
- به دلیل سبک بودن، کم حجم بودن، کم مصرف بودن و حفاظت از حرارت شعله در برابر باد در فضای باز، کاربرد فراوانی در اماکن تفریحی، پیک نیک، ویلاها و چادرهای مسافرتی با اجاق سفری یا زغال (حتی در شرایط خاص بحرانی) دارد.
- با صرفه اقتصادی به دلیل بی نیاز شدن به خرید وسایل پخت و پز آشپزی.

نوآوری در پخت و پز لذیذتر و سالم تر با تنور ناخ

مدل های غذای تنوری همه کاره

سرویس ۸ پارچه مدل اریکا (۸ نفره)



سرویس ۱۰ پارچه مدل آروشا (۸ نفره)



سرویس ۱۱ پارچه مدل آریا (۱۲ نفره)



OUTDOOR



PROFESSIONAL
WOK

تابه وک مخصوص تنور

WOK SPECIALLY DESIGNED FOR TANDOOR



به دلیل قرار گرفتن ظرف در تنور و پخش یکنواخت حرارت تا لبه تابه وک، انواع غذاها با استفاده از روغن بسیار کم بطور کامل مغز پخت تر و لذیذتر طبخ می شوند. با استفاده از وک در داخل تنور کوچک، امکان تفت دادن و پخت خوراکهای مخلوط نگینی (تکه تکه شده) با انواع گوشتها و سبزیجات فراهم می شود .

