



sanodegusto

Единственный в мире бренд столовой посуды,
произведённый по технологии Tempcontrol®



БОЛЕЕ 20 ЛЕТ ОПЫТА

Бренд Sanodegusto и технология Tempcontrol® разработаны компанией Promесо, международным экспертом розничной торговли и дистрибуции, который находится в Западной Фландрии, в Бельгии.

Компания Promесо была основана в 1995 году Каримом Реджалом (Karim Redjal). С момента основания, компания реализовала более 3000 различных программ лояльности для розничных продавцов и дистрибьюторов по всему миру.

Одна из историй успеха Promесо - это запуск технологии Novaheat с ее электрически нагреваемой линией одежды 30seven. После проведения исследований и разработок совместно с учеными в термической сфере, Promесо с гордостью представляет собственную запатентованную технологию Tempcontrol®. Эта инновационная технология представляет возможность сохранять необходимую температуру блюда намного дольше, чем при использовании любой другой посуды.

Также, компания разработала ряд эксклюзивных предметов в различных областях. К ним относятся текстиль, украшения, посуда и кухонная посуда, которые продаются под несколькими лицензированными брендами, такими как Lee Cooper , Cacharel, Christian Lacroix и Cyril Lignac.



НЕ ТОЛЬКО СТОЛОВАЯ ПОСУДА

Sanodegusto - бренд бельгийской фарфоровой посуды с интегрированной технологией Tempcontrol®, которая позволяет поддерживать посуду теплой или холодной намного дольше, чем любая другая посуда.

Название бренда состоит из двух слов «здоровье» и «вкус». Здоровье - благодаря технологии, которая обеспечивает оптимальную температуру блюда. Вкус, потому что еда, которая подается при правильной температуре, наилучшим образом сохраняет все вкусовые качества.

Видение бренда

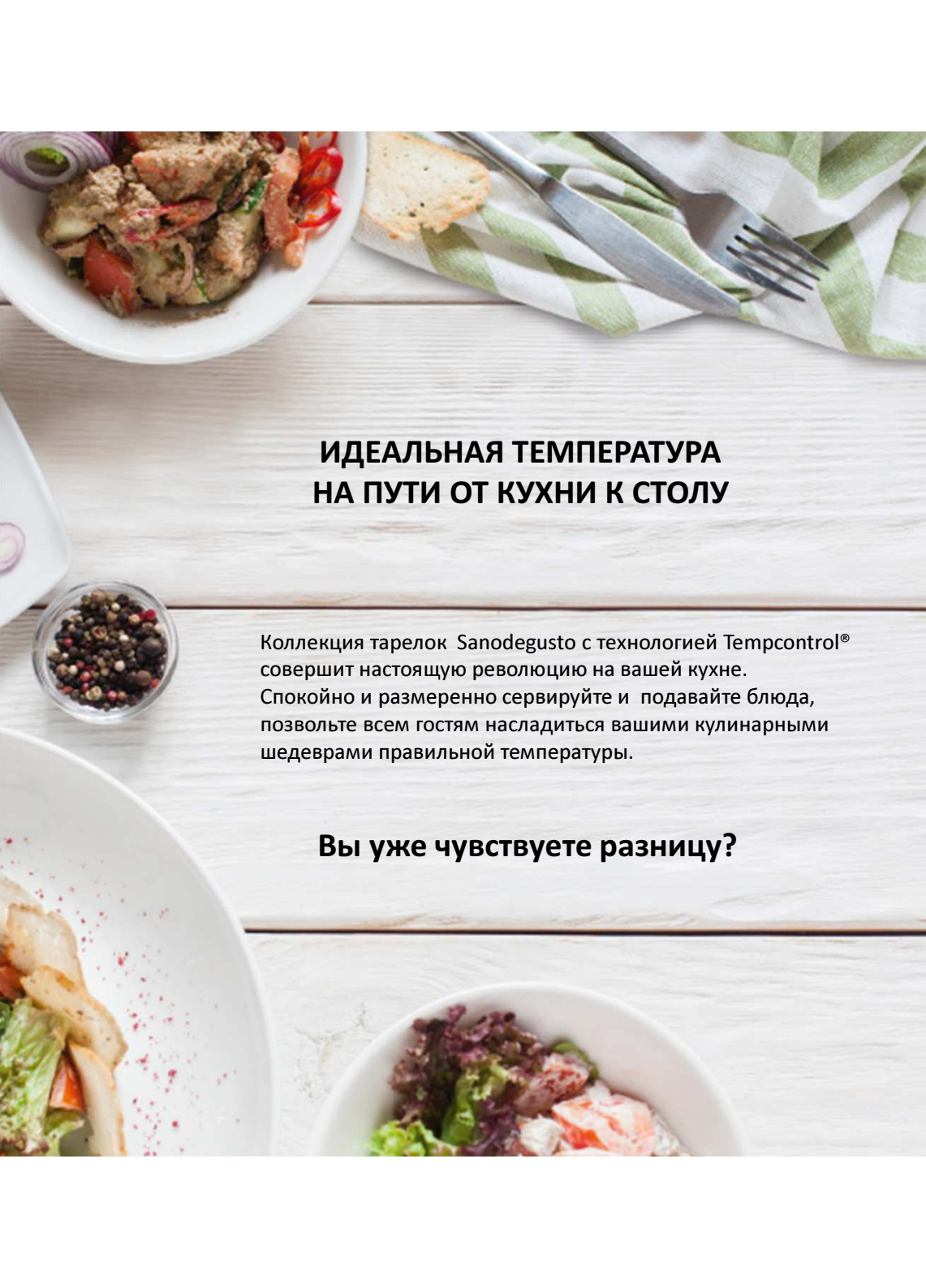
Стать мировым лидером по производству столовой посуды с технологией контроля температуры, принося принципиально новый опыт потребления блюд и напитков.

Миссия бренда

Предоставить каждому возможность насладиться приемом пищи идеальной температуры.

Sanodegusto - инновационная столовая посуда как для профессионалов, так и для обычных потребителей.

<https://youtu.be/6vzir9Z9BWg>



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НА ПУТИ ОТ КУХНИ К СТОЛУ

Коллекция тарелок Sanodegusto с технологией Tempcontrol® совершит настоящую революцию на вашей кухне. Спокойно и размеренно сервируйте и подавайте блюда, позволяйте всем гостям насладиться вашими кулинарными шедеврами правильной температуры.

Вы уже чувствуете разницу?

БЕЛЬГИЙСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ TEMPCONTROL®

Tempcontrol® - это революционная интегрированная технология для охлаждения и подогрева посуды. Она позволяет поддерживать посуду теплой или холодной намного дольше, чем любая другая посуда.

Если поставить посуду Tempcontrol® в духовой шкаф, ящик для подогрева посуды, холодильник или морозильную камеру, она поглотит тепло или холод и задержит их в себе, что позволит ей поддерживать необходимую постоянную температуру блюда.

Использование тарелок Tempcontrol® намного уменьшит стресс при сервировке и подаче блюд, так как поддержание температуры больше не является проблемой.


После подогрева или охлаждения, Ваша тарелка остается теплой или холодной более 30 минут

Более того, блюда всегда будут поданы при необходимой температуре и сохраняют все вкусовые качества. Ваши гости непременно будут довольны.

Откройте для себя коллекцию обеденных тарелок Sanodegusto и почувствуйте разницу!

**10 лет
гарантии**





Технология,
экономящая энергию
и безопасная для
окружающей среды

Устойчивая технология



Подходит для мытья
в посудомоечных
машинах



Подходит для
использования в печах
(до 180°C / 356°F)



Безопасно для
продуктов питания



Гарантированное
использование до
100.000 раз



Экономит
электричество



Безопасно для
окружающей среды



55 ° C / 131 ° F идеальная температура, чтобы сохранить ваш стейк, рыбу или овощи теплыми на тарелке. При этой температуре пища сохранит все свои ароматы и вкус.

1

Поставьте тарелку в печь или духовой шкаф при температуре 90°C/194°F на 70 минут



2

По истечении времени достаньте тарелку и оформите блюдо



3

Тарелка сохранит необходимую температуру блюда более 30 минут



<https://youtu.be/TmdcBksqWE0>



4 ° C / 39 ° F идеальная температура для фруктов, сыра, карпаччо, тапас, суши, и даже ваши десерты, которые будут оставаться свежими на тарелке.

1

Поставьте тарелку в морозильную камеру на 70 минут

2

По истечении времени достаньте тарелку и оформите блюдо

3

Тарелка сохранит необходимую температуру блюда более 30 минут



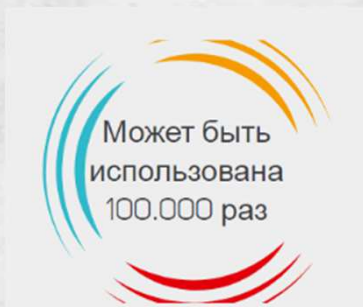
<https://youtu.be/jwTWDyS9FpA>



ПОЧЕМУ SANODEGUSTO?



Стильный и
отличительный
дизайн



Единственный бренд
столовой посуды
с интегрированной
технологией
Tempcontrol®.



Посуда остается теплой
или холодной намного
дольше, чем любая
другая посуда



Больше времени на
оформление, подачу
и наслаждением
блюдом



Сохранение
витаминов и всех
вкусовых качеств
блюдов благодаря
контролю
температуры



ОТЕЛЬ

1. Room Service. Расстояние между кухней и номером может быть проблемой. Благодаря Tempcontrol®, Вы можете подавать своим гостям блюда нужной температуры.
2. Буфет. После выбора блюд, еда на тарелке будет оптимальной температуры.
3. Tempcontrol® следит за тем, чтобы еда оставалась теплой или холодной, и гости могли свободно наслаждаться трапезой и компанией.
4. Различные цветовые решения тарелок, подходящие под интерьер отеля.
5. Высококачественный фарфор с высокой устойчивостью к сколам.



РЕСТОРАН

1. Больше времени на оформление и подачу блюда.
2. Больше времени для наслаждения блюдом. Ваши гости будут дольше наслаждаться блюдом и приятной компанией.
3. Сокращение затрат. Никаких дополнительных инвестиций, необходимых для установки, например, таких как лампы для подогрева блюд.
4. Различные цветовые решения тарелок для подачи разнообразных кулинарных шедевров.
5. Высококачественный фарфор с высокой устойчивостью к сколам.



ИВЕНТЫ кейтеринг / обслуживание мероприятий

1. Никакой спешки в раскладывании еды по тарелкам. Tempcontrol® дает Вам больше времени для накрытия стола. Вы сможете тратить одинаковое время на сервировку как первой, так и последней тарелки, не страшая подачи остывшей еды.
2. Больше никакой спешки во время подачи блюд. Во время крупных мероприятий, таких как свадьбы или корпоративы, как первая, так и последняя тарелка будут поданы при необходимой температуре.
3. Благодаря поддержанию температуры гости могут кушать не спеша, размеренно. Не стоит переживать, что блюдо остынет или нагреется.
4. Высококачественный фарфор с высокой устойчивостью к сколам.



БУФЕТ, ШВЕДСКИЙ СТОЛ, РЕСТОРАНЫ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

1. После выбора блюд, еда на тарелке будет оптимальной температуры.
2. Здоровое питание. Сохранение витаминов и всех вкусовых качеств блюд благодаря контролю температуры.
3. Правильное питание. Никакой спешки во время еды. Благодаря поддержанию температуры гости могут кушать не спеша, размеренно. Не стоит переживать, что блюдо остынет или нагреется.
4. Высококачественный фарфор с высокой устойчивостью к сколам.

ТВЁРДЫЙ ФАРФОР

Твердый фарфор обжигается при высоких температурах выше 1400°C. Поверхность, как правило, очень гладкая, даже когда она неглазурованная.

Данный вид фарфора идеально подойдёт для требовательных шеф-поваров или для заведений (мероприятий) с большим потоком клиентов, где крайне необходима прочная посуда с устойчивостью к сколам.

- *Высокое качество, подтверждённое лабораторными исследованиями
- *Безопасное использование декорированных позиций в посудомоечной машине
- *Безопасность в случае боя
- *Функциональный дизайн
- *Абсолютно гигиеническая поверхность
- *Непревзойденная устойчивость к сколам



ФАРФОР

Самое большое отличие твёрдого фарфора от обычного - температура обжига. В то время как твердый фарфор обжигается при очень высоких температурах, обычный обжигается при температуре не выше 1300 ° C.

Из-за более низких температур обжига есть возможность выбора различных цветовых решений для декорирования изделий и производства разнообразных дизайнов.

- *Высокое качество, подтверждённое лабораторными исследованиями
- *Безопасное использование декорированных позиций в посудомоечной машине
- *Безопасность в случае боя
- *Функциональный дизайн
- *Абсолютно гигиеническая поверхность



CULINARIA

Коллекция Culinaría выполнена из твёрдого элегантного фарфора с высокой устойчивостью к сколам.

Коллекция представлена в нежном белом цвете и с декором в виде мрамора и дерева.

Available for  55°C/131°F  4°C/39°F



White



Tigerwood



Grey Marble

V – складская программа
тарелки диаметром 27 см

*no more
stress while
plating!*



HARD
PORCELAIN

CALIDO

Создайте свои уникальные шедевры и придайте вашим блюдам особый шик. Однотонные или окрашенные в различные цвета тарелки натуральных или ярких оттенков современного дизайна.

Available for  55°C/131°F  4°C/39°F

V – складская программа тарелки диаметром 27 см



Dark Ocean Blue



Indian Blue



Available for  55°C/131°F



Leopard



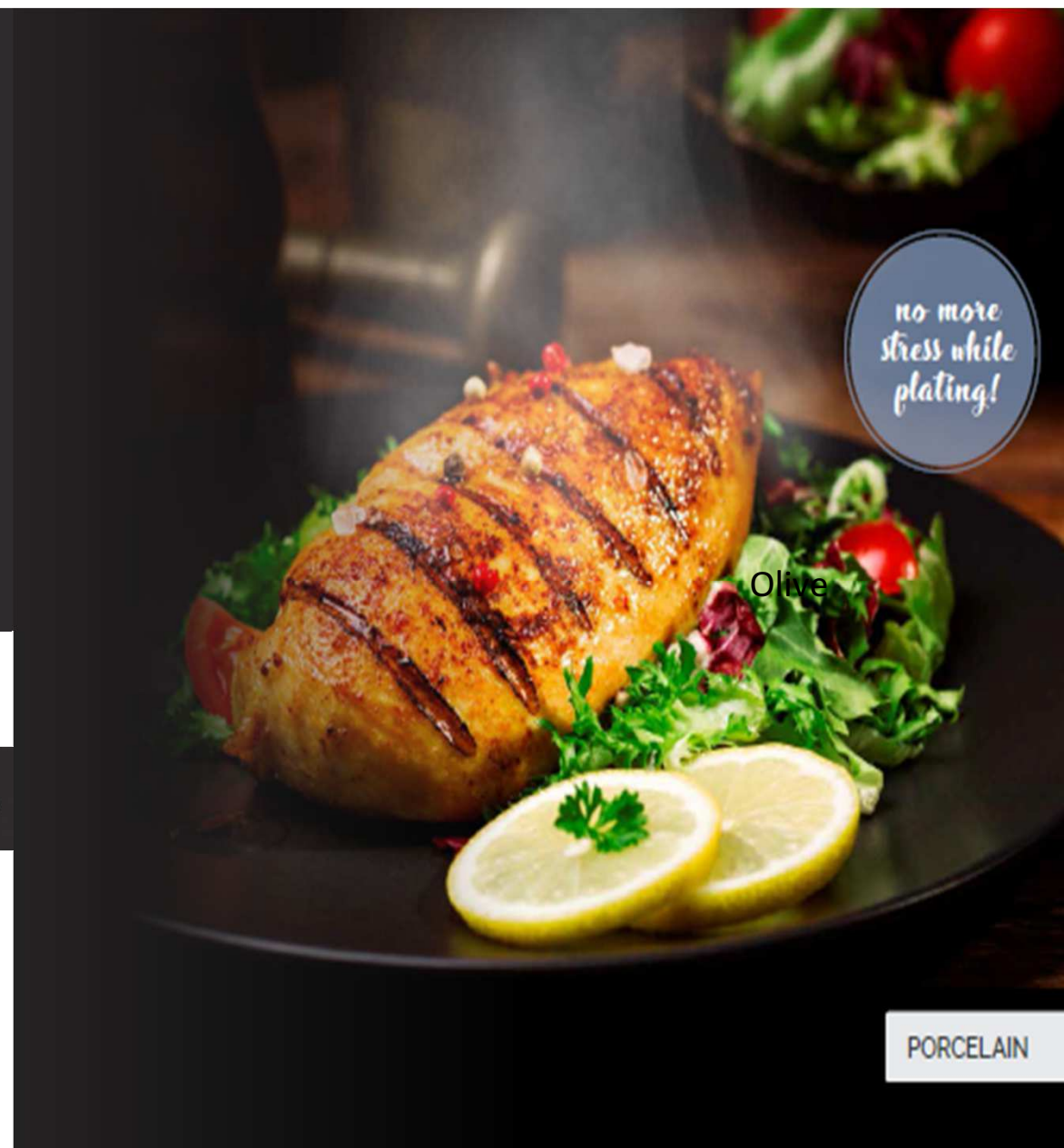
Olive



Mocha



Seashell White



MORE THAN A 100 TIMES IN THE PRESS



AWARDS

In May 2017 we were invited to a special night organised by the prestigious guide 'Gault & Millau'. We were honoured with the 'Gault & Millau Culinary Innovation Award' after the jury unanimously agreed on the practical use and the added value our products brings to the entire world of hospitality.

Gault & Millau
CULINARY INNOVATORS

ESPRESSO



AWARDS

The third award was a 'home match' at Horeca Expo in Ghent. We won an Innovation Award in the category Interior & Decoration because of our product's perfect combination of technology and distinctive design.

**HORECA
EXPO 2017**
INNOVATION AWARD
INTERIOR & DECORATION



AWARDS

The world-renowned Global Innovation Award program honours excellence in both housewares retail and product design. There were nearly 500 products entered and 65 finalists in all categories. Sanodegusto was honoured because it is both innovative and creative. A perfect representation of the cutting-edge innovation that is driving the housewares industry today.

gia global
innovation
awards
honoring housewares
product design excellence
2018 global honoree



AWARDS

We won our first award during the Sirha fair in Lyon in 2017. This event is one of the globe's largest catering and hospitality events. The products that won are among the most innovative in the food world and were honoured in a special ceremony during the show.

**SIRHA
INNOVATION
AWARDS
2017**



Your culinary revolution starts with smart tableware

No more stress while plating, serving or eating!





HORECA
& HOTELWARE

