**Кастрюли и ковши — незаменимая кухонная утварь**

Еще первобытный человек использовал нехитрую кухонную утварь для того, чтобы готовить пищу. Материалы для изготовления посуды применялись совершено разные: дерево, серебро, керамика и так далее. Однако человек со временем понял, что не все материалы пригодны для изготовления кухонной посуды, так как они могут нанести вред здоровью. Да и пища также может терять свои вкусовые качества в посуде из некоторых материалов. Наш сайт предлагает вам [кастрюли и ковши](http://www.5ok.com.ua/kastruli-i-kovshi.html) не только разных торговых марок, но и разного объема. Введя параметры в панель на странице слева, вы можете выбрать кастрюли и ковши такого качества, которое вам необходимо. Среди параметров можно указать тип источников тепла, то есть способ нагревания кастрюли. Это может быть как индукционный тип источника тепла, так и любой другой.

**Наши предложения**

На нашем сайте представлен богатый выбор кастрюль таких торговых марок, как MEHTAP, [RONDELL](http://www.5ok.com.ua/kastruli-i-kovshi_rondell.html).

Кастрюли RONDELL могут быть изготовлены из алюминия и иметь покрытие из трехслойного и износоустойчивого материала на основе титана. Такая поверхность станет настоящей находкой, так как является антипригарной. Ковши RONDELL имеют тройное дно и выполнены из нержавеющей стали. Кроме того, для выпуска пара в крышке сделано специальное отверстие. Некоторые модели ковшей торговой марки RONDELL имеют внешнее антипригарное покрытие, которое делает такую посуду легкой в использовании и уходе. Эта посуда практична и долговечна, она имеет безупречный внешний вид. На внутренней поверхности есть отметка литража для удобства приготовления.

Кастрюли и ковши торговой марки MEHTAP изготовлены из высококачественного материала. К примеру, кастрюля для варки макарон изготовлена из алюминия и имеет внутреннее антипригарное тефлоновое покрытие. В крышке для кастрюли проделаны специальные отверстия для слива, которые сделают приготовление макарон простым и удобным. К тому же, вам не придется использовать дополнительное количество посуды.