



«МЫ ЭКСПОРТИРУЕМ
ЛЮБОВЬ К ЭКОЛОГИИ
И КУЛИНАРИИ, ЧТОБЫ
МИР СТАЛ ЛУЧШЕ»

ISOGONA, S.L.



Разработано и Сделано в ИСПАНИИ



ИСТОРИЯ ФИРМЫ И БРЕНДА BRA&MONIX

- Фирма ISOGONA S.L. является испанской компанией, занимающейся продажей и распространением товаров для дома.
- Компания была создана в 1992 году путем приобретения одного из самых известных и уважаемых брендов кухонной посуды на испанском рынке под названием BRA, основанного в 1964 году.
- В 2001 году, в результате отличной прибыли и постоянного роста компании, фирма также приобрела бренд MONIX, основанный в 1956 году.





- СЕГОДНЯ ФИРМА ИМЕЕТ:
- -20.000 кв.м. офисов, фабрики и склада, расположенных недалеко от Барселоны, что очень удобно в плане логистики.
- -Собственные отделы маркетинга, дизайна и контроля качества.
- -5% обновления продукции каждый год.
- -Знания и возможности для поддержки кампаний по лояльности, вводу и выводу ассортимента и развитию собственного бренда.
- - 95% полностью выполняемых заказов, мощность производства 25.000 паллет.
- -Заказы готовятся к отгрузке менее чем за неделю, кроме не стандартных.

Мы предпочитаем BRA&MONIX® всем остальным брендам, потому что:

- Аргументы состоят в том, что :
 - 1- На сегодняшний день компания ISOGONA S.L является лидером на испанском рынке и приобрела мировую известность благодаря своей страсти к кулинарии, дизайну, инновациям и качеству. Имея более чем 60-летний опыт в производстве и продаже изделий для кухни и сервировки стола из нержавеющей стали и алюминия, фирма уделяет особое внимание высочайшему качеству и их привлекательному дизайну. Целью развития своей продукции фирма видит в постоянном совершенствовании, чтобы как можно быстрее и лучше адаптироваться к предпочтениям и потребностям своих клиентов.
 - 2- Фирма следует производственному процессу, у которого есть один секрет - профессионализм всей команды. С момента возникновения идеи и до того, как продукт попадает в руки потребителя, качество является для фирмы своим самым важным аспектом, залогом вашего доверия к нашему бренду.
 - 3- На фирме созданы великолепные условия работы с использованием лучшего сырья и самых современных технологий производства.



СЫРЬЕ



Алюминий в слитках



Алюминий расплавленный

Повторно используемый алюминий составляет 5% от использования «нового/первичного» алюминия. Поэтому наше экологичное производство начинается с **ПОДГОТОВКИ** сырья. Часть алюминия используется повторно, он получается из металлических отходов литья и прессования, а также как наш собственный алюминиевый лом из сковород.

Литье под давлением

В 60-70-х годах прошлого столетия на нашем производстве для формования сковород использовалась *технология штамповки*.

Затем, в целях повышения качества продукции, была освоена *технология литья под давлением*, что позволило усовершенствовать формование заготовок сковород, кастрюль и грилей BRA&MONIX®. Это сложный в технологическом плане процесс, но потребитель теперь может быть уверен в том, что приобретает технологичное изделие, обеспечивающее самое высокое качество.



Процесс штамповки

Мы используем робототехнику для заполнения форм, поскольку роботы делают это очень аккуратно и на сковороды одного размера всегда расходуется одинаковое количество алюминия.



Роботы для измерения количества алюминия и заполнения пресс-форм

После заполнения алюминием нижней части пресс-формы, сверху, на дно частично заполненной формы оказывается давление в 180 бар. Это давление поддерживается в течение всего периода затвердевания алюминия. Расплавленный алюминий полностью заполняет форму, всякий раз принимая одну и ту же неизменную конфигурацию. При выемке из формы оператор по литью осуществляет визуальный контроль качества отливки. При наличии дефектов отливка отбраковывается. В течение определённого периода несколько заготовок подвергаются пескоструйной обработке, чтобы убедиться, что на их поверхности отсутствуют поры. В течение дня также производится выборочный контроль веса заготовок, который должен находиться в заданных пределах.



*Изготовление
литой
заготовки
и визуальный
контроль*



Ежедневные выборочные проверки гарантируют самое высокое качество предназначенного для вас изделия.



Используемая технология литья даёт несколько важных аргументов и преимуществ

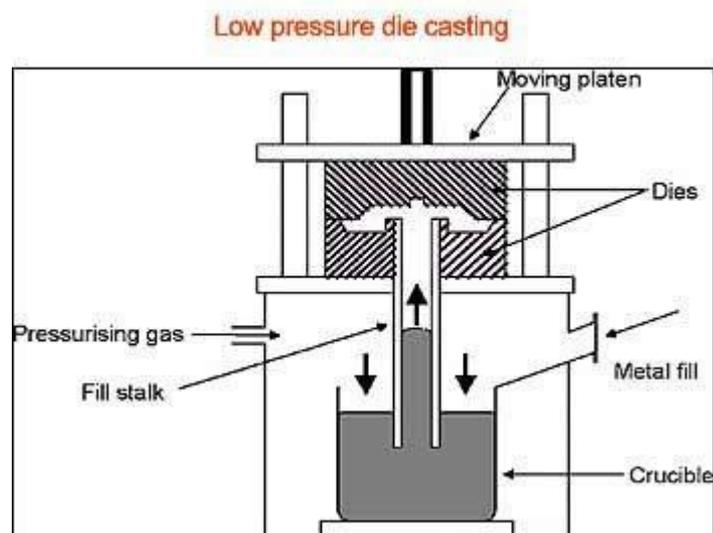
1. Она позволяет устранить раковины и другие дефекты, которые обычно имеют место при применении других технологий.
2. Она делает изделие идеальным для равномерного переноса тепла, обеспечивает одинаковую температуру нагрева по всей поверхности сковороды.
3. Дно и стенки имеют значительную толщину, что позволяет удерживать тепло намного дольше по сравнению с тонкостенными стенками и дном.
4. Вы можете почувствовать качество изделия по его весу.

Другие конкуренты используют *технология литья самотёком в «кокиль»*. Полученные по этой технологии изделия отличаются неоднородностью структуры, неаккуратностью внешнего вида и низким качеством поверхности из-за наличия множества микропор и микро-раковин. Последние порождают ускоренный процесс коррозии и трудности при нанесении покрытия.



Литьё самотёком в «кокиль»

Технология глубокой вытяжки или выдавливания для получения формы сковороды или кастрюли из круглой алюминиевой заготовки даёт такие плохие результаты, которые не требуют даже обсуждения. Полученные таким путём сковороды имеют очень тонкое дно и стенки, быстро перегреваются и теряют форму:



По этой технологии изготавливаются очень дешёвые сковороды самого низкого качества.

Антипригарное Покрытие

НАШИ ПАРТНЕРЫ.

- Фирма сотрудничает с самыми авторитетными поставщиками антипригарных материалов:



Серия EFFICIENT

- **Серия Efficient** - бестселлер компании. Она имеет антипригарное покрытие Teflon Platinum Plus толщиной 45 микрон. Плоская внутренняя поверхность и очень хороший коэффициент полезного действия. Дизайн ручки очень эргономичный, но не такой модный, как у Efficient Plus.



FULL INDUCTION

Все изделия по умолчанию могут использоваться на индукционных плитах. С внешней стороны изделия также нанесено антипригарное покрытие для облегчения чистки и мытья. Толщина дна 6 мм. Элегантная упаковка.



Коллекция посуды Efficient - это

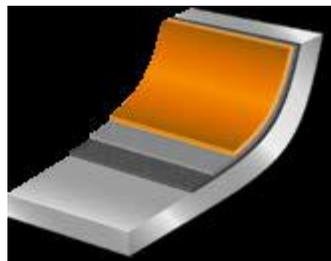
самая продаваемая серия посуды из литого алюминия в Испании.

Она зарекомендовала себя как определяющая коллекцию бренда, став синонимом

качества, прочности и исключительных антипригарных свойств, которые получаются благодаря трехслойному антипригарному покрытию Teflon™ Platinum Plus. Это покрытие не содержит PFOA и разработано для обеспечения максимальной прочности и высокой устойчивостью к деформации. Это достигается не только благодаря используемому материалу, но и за счет тщательной проработки толщины в каждой из зон риска.

Технические характеристики

- Отличные антипригарные свойства и отсутствие PFOA
- Приготовление без жира
- Длительный срок службы
- Очень толстое дно толщиной 6 мм
- Полностью индукционная система энергосбережения
- Подходит для всех видов варочных панелей, включая индукционные
- Легко чистится внутри и снаружи
- Безопасна для посудомоечной машины
- Разработан Жозепом Льюска



Серия EFFICIENT PLUS



- **Серия Efficient Plus** имеет улучшенное антипригарное покрытие Teflon PROFILE до 45 микрон с шероховатостью из кремниевых-углеродистых образований (не гладкая поверхность), что обеспечивает более длительный срок службы и устойчивость к истиранию. Ручка и силиконовые варежки имеют более современный дизайн. Все изделия можно использовать на индукционных плитах. На внешней стороне нанесено антипригарное покрытие для легкой чистки и мытья. Толщина дна 6 мм. Очень элегантная/светлая упаковка. Большая линейка из 29 артикулов.



FULL INDUCTION

Коллекция посуды EFFICIENT PLUS - Это недеформируемая литая алюминиевая посуда со сверхпрочным антипригарным покрытием Teflon™

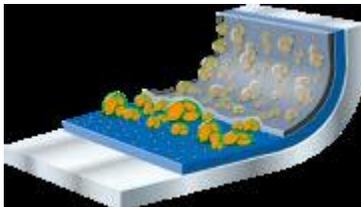
Profile. Логотип ECO+ гарантирует максимально бережное отношение к окружающей среде, так как не содержит PFOA.

Превосходная антипригарная защита, устойчивость к царапинам и истиранию. Efficient Plus представляет собой максимальную производительность на кухне и порадует самых требовательных поваров.



• **Технические характеристики**

- Отличная антипригарность и отсутствие PFOA
- Чрезвычайная устойчивость к царапинам
- Полностью индукционная система энергосбережения
- Очень толстое дно толщиной 6 мм
- Максимальная теплопередача
- Приготовление без жира
- Посуда подходит для духовки (без крышки) до 220°C
- Подходит для всех видов варочных панелей, включая индукционные
- Легкая очистка внутри и снаружи



Серия MINERAL



- RESISTENTE COMO UNA ROCA - ПРОЧНАЯ, КАК КАМЕНЬ!
 - Кованый алюминий обладает повышенной стойкостью и улучшенными эксплуатационными характеристиками.
 - Антипригарный трехслойный поверхностный слой сковороды усилен присадками титана. **PPG** QuanTanium™
 - Толщина дна 4 мм, усиление по технологии Metaltech.
 - Полностью индукционное дно обеспечивают быстрое приготовление пищи.
 - Благодаря ручке из высококачественной нержавеющей стали эта сковорода покорит даже самых взыскательных поваров.
 - Ручка выдерживает нагрев в духовке до температуры 220°C.



FULL INDUCTION

ПОВЕРХНОСТЬ

- Очень прочная, плотная, непористая
- Антипригарное покрытие не отслаивается от поверхности.
- Не подвержена коррозии.
- В антипригарном покрытии отсутствуют опасные химикаты и перфтороктановая кислота(PFOA).
- На этой сковороде можно готовить или совсем без масла, или с минимальным его использованием.

В свою очередь, это полезно для здоровья и помогает Вам поддерживать себя в форме.

Уход за сковородой очень прост.

- После использования сковорода очень легко очищается.
- После использования Вам нужно всего лишь помыть сковороду в горячей воде, используя щетку и жидкость для мытья посуды.
- Также можно вымыть сковороду в посудомоечной машине (хотя мытьё вручную будет и быстрее, и лучше)
- Достаточно просто следовать инструкции по использованию.



**Горячая вода, жидкость для мытья посуды и щетка -
разве может быть ещё что-нибудь проще?**

Наши Партнеры

- Сотрудничество с дизайнером Josep Lluscà и другими студиями для реализации конкретных проектов.



- Мы пользуемся доверием такого всемирно известного шеф-повара, представляющего нашу продукцию, как знаменитый шеф

Мартин Берасатеги,
удостаивающийся 12 раз
звезды Мишлена

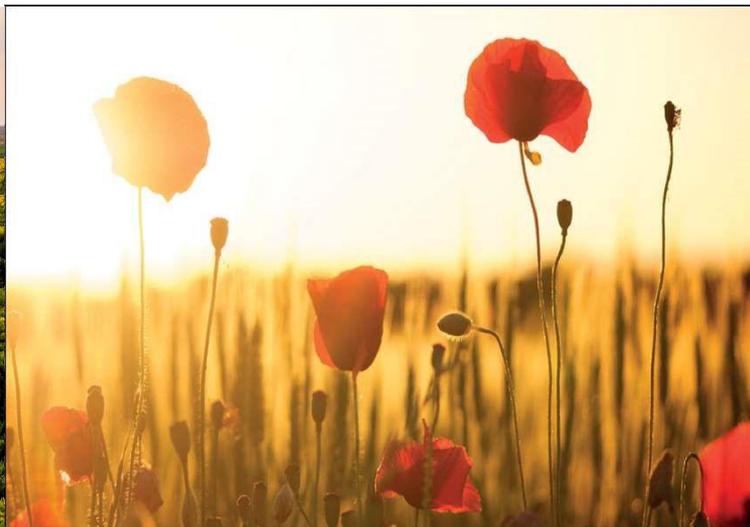


Защита Окружающей Среды



- В компании ISOGONA мы заботимся об окружающей среде и заботимся о нашем будущем. Поэтому наши продукты разрабатываются и производятся из материалов, ориентированных на создание решений, которые облегчают и ускоряют процесс приготовления пищи и делают его более экологичным за счет экономии ресурсов.
- Наша продукция производится с высочайшим уровнем уважения к окружающей среде. Знак Eco Plus гарантирует, что они не содержат PFOA, а технология и качество компонентов и отделки увеличивают срок их службы, сокращая тем самым образование отходов.

Компания ISOGONA - Лидер на
рынке экологически чистой
продукции для приготовления пиццы



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

По вопросам приобретения обращайтесь в
компанию ТК МАСТЕРГЛАСС

The logo for Maste Glass features a stylized checkmark shape. The left side of the checkmark is red, and the right side is dark blue. The checkmark is positioned behind the text 'Maste Glass', which is written in a bold, dark blue sans-serif font.

Maste Glass

8(495) 191-75-07

8(800) 333-75-07 –бесплатный многоканальный
номер для регионов

www.masterglass.ru