

Høyang-Polaris lanserer "Rotir" - elegant kok&stek serie for proffe amatørkokker

(Oslo 12/08-2009) Høyang-Polaris lanserer nå en robust og lekker stekepanneserie i anodisert aluminium. Denne nye serien er basert på de siste teknologiske nyvinninger som finnes på markedet. Den nye serien tåler tøft kjøkkenbruk og er en serie man stolt vil kan frem!



Den nye Rotir-serien har en unik kombinasjon av hardanodisert aluminium og Ceratec[°]-, et belegg som har fått positiv anerkjennelse fra både fra stjernekokker over hele verden.

Navnet Rotir er inspirert av det franske uttrykket for steking (rôtir)

Pannene og kasserollene har et pent håndtak med perfekt passform, i støpt stål. Lokket er laget i rustfritt stål. Passer selvfølgelig til alle typer komfyrer (induksjon, gass, keramisk etc)

Takket være Ceratec[°]-belegget tåler pannene og kasserollene høye temperaturer. Slipp-lett belegget sørger for at maten ikke setter seg fast. Belegget tåler alle type redskap. Under den gjennomsiktige ytrebelegget, har pannene en børstet kvalitet som gir Rotir et tøft og elegant uttrykk.

Anodisert aluminium er 30% hardere enn rustfritt stål og ti ganger sterkere enn vanlig aluminium. Aluminium benyttet i denne serien, sørger for at produktene er lette og effektive i bruk, i tillegg til rask oppvarming og god varmefordeling i pannen.

Rotir-serien består av fem ulike panner og kasseroller: To kasseroller med skaft, to stekepanner og en ovnsform som kan benyttes i alle typer ovner.

– Rotir-serien er designet for den kvalitetsbevisste bruker og matentusiast, sier **Gro Flisnes**, Brand Manager i Høyang-Polaris.

– Vi tilbringer i dag mer tid på kjøkkenet enn noen gang, hvor vi hyppig lager mat til familie og venner. Når man eksperimenterer med ulike matretter og råvarer er det viktig at utstyret er av beste kvalitet. Det blir lettere, raskere og er mer gøy. Rotir er en serie produkter man stolt kan vise frem, avslutter hun.

Rotir serien er designet av hos Pentagon Design i Finland.

Anbefalte utsalgspriser:

Kasserolle med stål lokk, 1,6 L, 18 cm	899,-
Traktørpanne med stål lokk, 26 cm	1299,-
Stekepanne, 24 cm	849,-
Stekepanne, 28 cm	999,-
Ovnsform, 30 cm	1499,-

Serien vil bli lansert i utvalgte faghandelsbutikker fra november 2009.

Høyang-Polaris eies i dag av Fiskars AS og er Norges mest kjente merkevare innen kjøkkenutstyr. Denne posisjonen er oppnådd gjennom langsiktig og konsekvent satsing på kvalitet og god design. Høyang-Polaris ligger teknologisk i forkant med unike og brukervennlige produkter som holder seg gode år etter år. Produktene har sin opprinnelse i Kristiania Kunst- og Metalstøberi som ble etablert i 1894.

For ytterligere informasjon / bilder:

Gro Flisnes, Brand Manager Høyang-Polaris

Telefon 23 00 64 40

Mobil: 48 88 48 84

Email: gro.flisnes@fiskars.no

Se også www.hoyangpolaris.no



Fakta om Rotir



- Anodisert aluminium
- Gjennomsiktig belegg rundt hele produktet gjør Rotir til en nyhet innen anodisert aluminiumsprodukter på markedet.
- 30% sterkere enn rustfritt stål
- Ceratec° belegg - unikt slipp-lett belegg som tåler alle type redskap
- Støpt stålhandtak
- Induksjon
- 5 mm bunntykkelse

Distribusjon

For mer informasjon om de ulike utsalgssteder, send en mail til: gro.flisnes@fiskars.no