

Il potere dell'Argento



Le Pentole della
SALUTE

**PRODOTTI
ANTIBATTERICI**



Il trattamento GHA[®] agli ioni d'Argento

Fin dall'antichità l'Argento è stato utilizzato, oltre che per la sua bellezza, per le sue proprietà antibatteriche: si era già notato, infatti, che questo metallo contribuiva a mantenere salubri le acque e facilitava la guarigione delle ferite.

Nel corso del Novecento sono via via apparsi sul mercato numerosi prodotti farmaceutici che sfruttavano queste proprietà.

Oggi, di fronte a patogeni resistenti agli antibiotici, l'Argento sta riemergendo come importante agente antibatterico perché svolge un'azione unica nell'**attaccare** e **uccidere microrganismi** che provocano infezioni.

Per questo motivo un'equipe di ricercatori dell'Università di Kyoto (Giappone) alla fine degli anni Novanta si è applicata allo studio degli ioni d'Argento come copertura di basi metalliche a scopo antibatterico.



Tale ricerca ha portato al brevetto* dell'esclusivo trattamento GHA[®], un processo galvanico che trasforma l'alluminio alimentare in **metalceramica**, durissimo materiale **antibatterico, resistente alla corrosione e anticessione****.

A seconda dello spessore, la metalceramica – che accresce per il 50% sulla superficie e per l'altro 50% diffonde all'interno – assume una **colorazione grigio-scura** oppure **dorata** da cui deriva la parola *Golden* della sigla GHA (*Golden Hard Anodising*).

* Brevetto n° EP1207220

** Nel rispetto delle normative vigenti e della legge europea M.O.C.A. (Materiali Oggetti Contatto Aliment)



La forza del **metallo**, la tenacia della **ceramica**, l'igiene dell'**Argento**

METALCERAMICA AGLI IONI D'ARGENTO

Antibatterica

Test e prove biologiche eseguite in laboratori giapponesi e italiani hanno dimostrato l'azione battericida del trattamento GHA® agli ioni d'Argento verso un elevato numero di batteri e funghi comuni quali *Escherichia Coli*, *Salmonella*, *Staphilococco*, *Legionella*, *Candida*, azzerando le colonie iniziali utilizzate per i test.



Anallergica

Grazie al trattamento GHA® agli ioni d'Argento tutte le parti a contatto diretto col cibo – fatta eccezione per la tazza della moka *Squisita* – risultano prive di Nichel e anallergiche, quindi particolarmente indicate per chi soffre di allergie e intolleranze a questo metallo.

Anticessione

Il trattamento GHA® agli ioni d'Argento, trasformando l'alluminio in durissima metalceramica, agisce come una sigillatura e oltre a impedire il contatto tra cibo e alluminio, rende la superficie priva di qualsiasi cessione.

Antispreco

Il trattamento GHA® permette un'ottima conservazione del cibo, in quanto la presenza dell'Argento ionico inibisce la proliferazione batterica. Pertanto il cibo si mantiene più a lungo, più sano e più genuino, evitando così sprechi.

Garantita

I prodotti GHA® sono interamente costruiti in Italia, sicuri e garantiti 3 anni. Test di laboratorio hanno certificato l'idoneità alimentare nel tempo: anche dopo 10 anni di utilizzo, la cessione della pentola è ancora rasente a zero (si veda certificazioni a fine catalogo).

Sostenibile

Il trattamento GHA® garantisce un impatto zero sull'ambiente, l'azienda utilizza infatti energia da fonti rinnovabili.



Le Pentole della salute



Le Pentole della **SALUTE**

Il trattamento GHA®, che trova la sua più ampia applicazione in ambito industriale (packaging alimentare e farmaceutico), è fortemente indicato per una **cucina sana** grazie alle sue caratteristiche uniche.

L'alluminio, per l'elevata **conducibilità termica** e per la sua leggerezza, è sicuramente fra tutti i metalli il più idoneo per la costruzione di pentole per la cucina. Purtroppo però "nudo" può essere pericoloso perchè, specie con cibi acidi, si corrode contaminando l'alimento con cessioni tossiche, mentre se rivestito con pellicole antiaderenti contamina il cibo con particelle inquinanti. Queste ultime, mescolandosi con gli alimenti, vengono assimilate dal nostro organismo nel processo nutritivo e purtroppo le possiamo ritrovare nel sangue che le distribuisce in tutto il sistema ghiandolare.



Le *Pentole della Salute* sono prive di qualsiasi pellicola o vernice antiaderente, pertanto non si possono definire pentole antiaderenti. Il requisito dell'antiaderenza è comunque superiore all'acciaio inox e all'alluminio nudo e migliora naturalmente nel tempo con l'uso.

L'azienda italiana GHA Europe nasce nel 2005 con l'acquisizione del brevetto dell'innovativo trattamento GHA® e, grazie all'intuizione delle grandi potenzialità della sua applicazione sui materiali per la cottura e la conservazione dei cibi, dà vita ad una linea di utensili da cucina in **metalceramica**, le *Pentole della Salute*, che da subito riscuote grande interesse nel mercato delle **pentole di qualità**, presenti nei migliori negozi di cibi biologici, oltre che acquistabili online direttamente sul sito.

Forti del successo ottenuto, GHA Europe da allora ha ideato, oltre alle *Pentole della Salute*, svariati prodotti di utilizzo quotidiano impiegando l'esclusivo trattamento GHA® agli ioni d'Argento.



RACCOMANDAZIONI PER L'USO IN LAVASTOVIGLIE

Evitare assolutamente l'uso di detersivi alcalini, contenenti **soda** o **agenti sbiancanti** che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le pentole, facendo decadere la garanzia. Si consiglia l'uso del **detersivo liquido bio-ecologico "Tea-Natura"** (vedi: Accessori).

Prodotti

Silver CLASSIC p. 10

Linea elegante, robusta, rifinita con bordo sagomato e doppio fondo, ideale per la casa e come articolo da regalo.



Doppio fondo



Bordo sagomato
spessore 5 mm

Silver PROFESSIONAL p. 12

Linea sobria, leggera, essenziale. Nata per gli chef, è molto apprezzata per la sua praticità anche nell'uso domestico da chi ha dimestichezza.



Fondo liscio



Bordo sagomato
spessore 3,6 mm

Silver INDUCTION p. 14

Linea dotata di fondo speciale per piani a induzione. Elegante e robusta, con bordo sagomato e doppio fondo, è ideale per la casa e come articolo da regalo.



Doppio fondo



Bordo sagomato
spessore 8 mm



I manici di tutte le linee sono rivestiti con guaina in silicone termoisolante



Le padelle con maniglie di tutte le linee possono essere messe in forno

SISTEMA DI COTTURA CICLONE® p. 16

ACCESSORI p. 17

- Detersivo bio-ecologico per lavastoviglie
- Panno abrasivo per pulizia
- Diffusore per piani a induzione
- Coperchi multidiametro

Silver FAMILY p. 18

- Padella bassa *SilverJoy*
- Griglia *SilverGrill*
- Vassoio *SilverKiss*
- Tovaglietta *SilverTop*
- Bottiglia *Pura*
- Bicchieri
- Tazze
- Posate
- Coltello *SilverKnife*
- Kit *Zerospreco*
- Barattoli
- Stampo per plumcake
- Teglie
- Tortiere basse
- Tortiere alte
- Ciotole per animali

Silver COFFEE p. 24

- Macchina da espresso *Delizia SilverExpress*
- Moka *Argento Squisita*

APPARECCHI PER IL TRATTAMENTO DELL'ARIA Silver AIR p. 26

- *SilverBlow*
- *SilverLight*
- *SilverPlus*

Silver PROTECTION p. 28

- Raschietto per lingua *SilverTongue*
- Coprispazzolino *SilverCap*

Silver EXTRA p. 29

- Ionizzatore
- Tessera *SilverCard*

Padella con manico



- Ø 20 x h 5 cm € 53,00
- Ø 24 x h 5 cm € 68,00
- Ø 28 x h 5 cm € 84,00
- Ø 32 x h 5 cm € 98,00



Tegame con manico o 2 maniglie



- Ø 24 x h 7,5 cm € 89,00
- Ø 28 x h 7,5 cm € 106,00



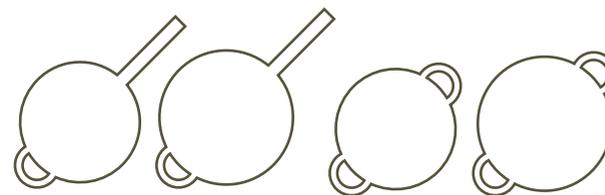
Griglia



28 x 28 cm x h 3,5 cm € 95,00



Wok con manico o 2 maniglie



- Ø 32 x h 8 cm € 109,00
- Ø 36 x h 9 cm € 120,00



Padella



- Ø 20 x h 5 cm € 46,00
- Ø 24 x h 5 cm € 59,00
- Ø 28 x h 5 cm € 73,00
- Ø 32 x h 5 cm € 91,00

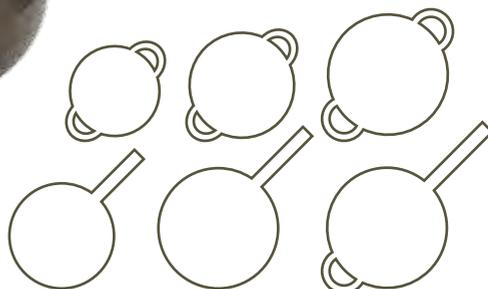
Saltapasta



- Ø 20 x h 7 cm € 54,00
- Ø 24 x h 7 cm € 70,00
- Ø 28 x h 7,5 cm € 88,00

Tegame

con manico o 2 maniglie



- Ø 24 x h 7,5 cm € 77,00
- Ø 28 x h 7,5 cm € 93,00
- Ø 32 x h 7,5 cm € 109,00

Teglia



31 x 23 x h 6 cm € 75,00

Casseruola

con manico in bakelite



Ø 14 x h 7 cm – 1 lt € 43,00

Casseruola con manico o 2 maniglie

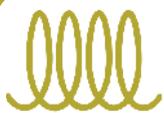


Ø 18 x h 9 cm – 2,3 lt € 59,00

Casseruola con 2 maniglie



Ø 24 x h 11 cm – 5 lt € 85,00
Ø 28 x h 13 cm – 8 lt € 95,00



Prima di acquistare il prodotto, si consiglia di verificare il **diametro di innesco** del proprio piano a induzione, indicato dal simbolo .

Padella



- Ø 20 x  14 x h 4,5 cm € 63,00
- Ø 24 x  16,8 x h 5 cm € 81,00
- Ø 28 x  19,2 x h 5,5 cm € 99,00
- Ø 32 x  20,5 x h 6 cm € 119,00

Tegame con manico o 2 maniglie



- Ø 24 x  16,5 x h 7 cm € 99,00
- Ø 28 x  19,2 x h 7,5 cm € 116,00



ATTENZIONE!

E' risaputo che alcuni piani a induzione sono più sensibili di altri. Per questa ragione, è raccomandabile provare l'utensile sul piano (con dell'acqua) per verificare che il piano sia effettivamente idoneo.

Casseruola con 2 maniglie



- Ø 16 x  12,5 x h 7 cm – 1,4 lt € 73,00
- Ø 20 x  14 x h 9 cm – 2,8 lt € 92,00
- Ø 24 x  16,5 x h 11 cm – 5 lt € 105,00

Ø 16 disponibile anche con manico



Griglia



- 28 x 28 x  22 x h 3,5 cm € 113,00



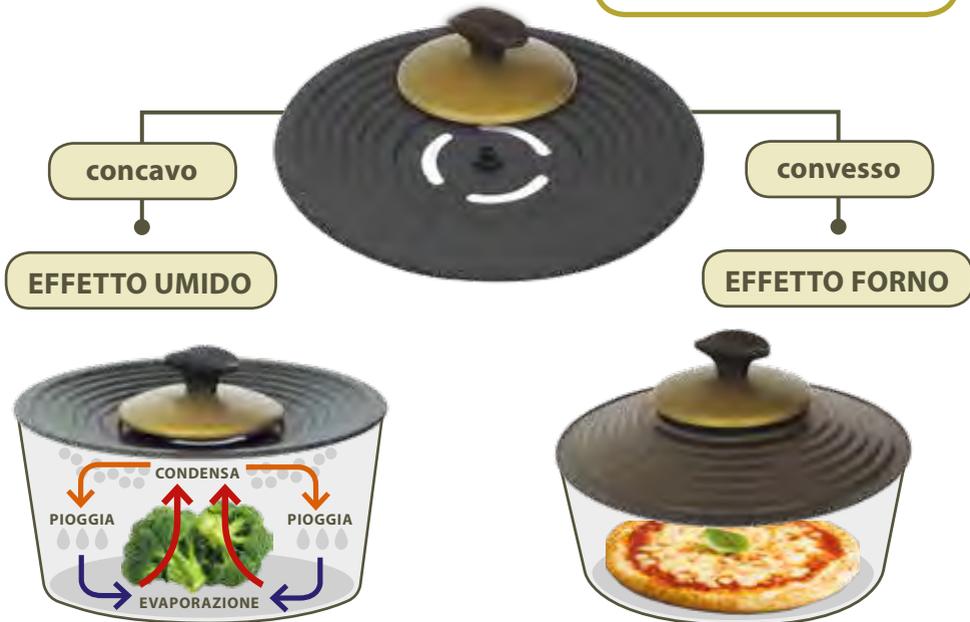
Wok con manico o 2 maniglie



- Ø 28 x  12,5 x h 9 cm € 119,00



Ciclone® è l'innovativo coperchio in grado di cuocere in due diverse modalità a seconda della sua forma concava o convessa.



Impedisce la disidratazione dei cibi conservando le proprietà nutritive. Durante la cottura il vapore raccolto dalle tre asole si trasforma in condensa che ricade a pioggia sul cibo.

Trasforma la pentola in un forno. Grazie all'azione dei raggi infrarossi del trattamento GHA®, è sufficiente svitare il piattello e riavvitarlo al contrario per cuocere pizze, dolci e tanto altro sul fornello.

VANTAGGI

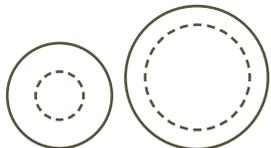
Consente di friggere con olio di oliva, impedendogli di raggiungere la soglia di fumo.

Impedisce la fuoriuscita di liquidi durante la cottura, evitando che la fiamma si spenga.

Consente di cuocere senza dovere scongelare preventivamente il cibo.

Permette di aggiungere condimenti liquidi durante la cottura senza scoprire la pentola.

Grazie alla sua forma a gradini, si adatta a diversi diametri di pentole.



Piccolo Ø 13 / Ø 28 € 89,00
 Grande Ø 28 / Ø 38 € 115,00
 Coppia Ø 13/28 + Ø 28/38 € 189,00



ACCESSORI

Detersivo
 bio-ecologico
 per lavastoviglie
Tea Natura

Privo di soda e agenti sbiancanti aggressivi, per un lavaggio sicuro



L'UNICO TESTATO, APPROVATO E CONSIGLIATO

Flacone 1 lt € 12,00

Panno

abrasivo per pulizia



Confezione da 2 pz € 5,00

Diffusore per piani a induzione



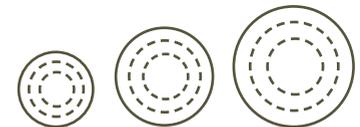
Ø 12 cm € 14,00
 Ø 16 cm € 16,00
 Ø 21 cm € 18,00



Coperchi multidiametro



Ø 16 / Ø 18 / Ø 20 € 19,00
 Ø 22 / Ø 24 / Ø 26 € 24,00
 Ø 28 / Ø 30 / Ø 32 € 29,00



Padella bassa SilverJoy

IDEALE PER PIADINE PANCAKES OMELETTE E CRÊPES

Manico estraibile in bakelite



Ø 25 x h 2 cm € 55,00
Ø 30 x h 2 cm € 65,00

Griglia SilverGrill



Manico estraibile in acciaio

IDEALE PER GRIGLIARE E TOSTARE

Ø 30 € 45,00



Dopo aver estratto i manici, SilverJoy e SilverGrill possono essere messe in forno.

Vassoio SilverKiss



PER CUCINARE, CONSERVARE, MANGIARE E SERVIRE IL CIBO



20 x 30 cm (oro/nero) € 24,00
30 x 40 cm (oro/nero) € 39,00

Tovaglietta SilverTop



IDEALE OVUNQUE SIA NECESSARIO UN ALTO LIVELLO DI IGIENE

- Casa
- Ospedali
- Ambulatori
- Uffici
- Mense
- Negozi di alimentari



20 x 30 cm (oro/nero) € 18,00
30 x 40 cm (oro/nero) € 30,00

Bottiglia Pura

Ionizza e mantiene salubre l'acqua



La cover in neoprene mantiene le bevande alla loro temperatura

Fondo apribile per una pulizia totale

bottiglia 500 ml € 59,00

cover termica € 9,90

Bicchiere



IDEALI PER BEVANDE FRESCHE



Ø 6 x h 5,5 cm – 0,10 lt € 9,00

Ø 7 x h 6,5 cm – 0,18 lt € 12,00

Ø 8 x h 7,5 cm – 0,25 lt € 14,00

Tazza



Ø 7 x h 6,5 cm – 0,18 lt € 14,00

Ø 9 x h 10,5 cm – 0,50 lt € 19,00

Posate



1 Set € 50,00
(sacchetto incluso)



PENSATE PER CHI SOFFRE DI ALLERGIA AL NICHEL

Silver FAMILY

Coltello SilverKnife

30,4 x 3,8 x h 2,5 cm € 70,00



IDEALE PER VERDURE

Kit ZeroSpredo

- Ecologico
- Riutilizzabile
- Leggero
- Infrangibile



1 Bicchiere Ø 8

1 Piatto Ø 22

1 Set di 4 posate

€ 69,00

Barattoli

Caffè	Ø 10 x h 11 cm	€ 15,00
Zucchero	Ø 10 x h 11 cm	€ 15,00
Sale	Ø 10 x h 11 cm	€ 16,00
Biscotti	Ø 16 x h 11 cm	€ 18,00



Stampo plumcake

26 x 8 x h 7,3 cm € 35,00



Teglia rettangolare



20 x 30 x h 2 cm € 35,00
30 x 40 x h 2 cm € 45,00

Tortiera bassa

Ø 20 x h 3 cm	€ 29,00
Ø 22 x h 3 cm	€ 31,00
Ø 24 x h 3 cm	€ 33,00
Ø 26 x h 3 cm	€ 35,00
Ø 28 x h 3 cm	€ 37,00
Ø 30 x h 3 cm	€ 39,00



Tortiera alta

Ø 24 x h 6 cm	€ 43,00
Ø 26 x h 6 cm	€ 45,00
Ø 28 x h 6 cm	€ 48,00



Ciotole per animali

Ø 10 x h 6 cm	€ 23,00
Ø 15 x h 7 cm	€ 32,00
Ø 22 x h 8,5 cm	€ 59,00
Ø 25 x h 13 cm	€ 82,00



RIDUCE I
CATTIVI ODORI,
MANTIENE
FRESCHI CIBO
E ACQUA



Silver COFFEE

Macchina da caffè in cialde ESE 44mm Delizia SilverExpress

33 x 15 x h 29 cm € 259,00



PER
UN CAFFÈ
BUONO E
SALUTARE



IN OMAGGIO 1 BICCHIERE + 10 CIALDE

Accessori



Addolcitore
conf. 2 pz € 9,00



Decalcificatore
conf. 10 buste € 9,90

Moka Argento Squisita

2 tazzine € 59,00

4 tazzine € 69,00

7 tazzine € 92,00



CONFRONTO DOPO 1 ANNO DI UTILIZZO



Moka tradizionale



Moka Squisita con
trattamento GHA®



ANTIMUFFA
ANTICESSIONE
ANTICALCARE

Silver COFFEE

Ricambi



Tazza
x 2 tz € 19,00
x 4 tz € 25,00
x 7 tz € 27,00



Guarnizione
(Conf. da 3 pz)
x 2 tz € 1,70
x 4 tz € 1,90
x 7 tz € 2,10



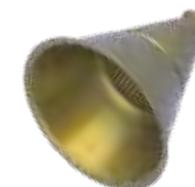
Filtro
x 2 tz € 3,50
x 4 tz € 4,00
x 7 tz € 4,50



Caldaia
x 2 tz € 32,00
x 4 tz € 38,00
x 7 tz € 44,00

Filtro conico universale per moka da 4 tazzine

Ø 5,9 x h 6 cm € 16,00



La sua particolare
forma consente
di risparmiare
il 10% circa di
polvere di caffè.

Apparecchi per il trattamento dell'aria contro virus e batteri

Per ambienti piccoli (max 60m³)

SilverBlow

- 2 Filtri antibatterio
- Portatile
- Alimentazione 220V

13 x 20,5 x h 15,5 cm € 317,00

Inverter auto 12V - 220V € 50,00



Gli speciali filtri antibatterio agli ioni d'Argento inseriti in ogni apparecchio riescono ad annientare fino al 99% della carica batterica contenuta nell'aria.

Per ambienti medi (max 100m³)

SilverLight - SilverLight O₃

- Filtro antibatterio
- Portatile
- Lampada UVC 9W
- Lampada a Ozono 9W (funzione temporizzata)
- Alimentazione 220V

13 x 26 x h 15,5 cm

Light (2 UVC) € 360,00

Light O₃ (1 UVC + 1 Ozono) € 409,00

Inverter auto 12V - 220V € 50,00



CON LAMPADINE UVC E A OZONO CONTRO BATTERI E VIRUS

Per ambienti grandi (max 220m³)

SilverPlus - SilverPlus O₃

- Filtro antibatterio
- Posizionabile a terra, a parete o a soffitto
- Lampada UVC 25W
- Lampada a Ozono 9W (funzione temporizzata)
- Alimentazione 220V

15 x 12,5 x h 71 cm (base 27 x 22 cm)

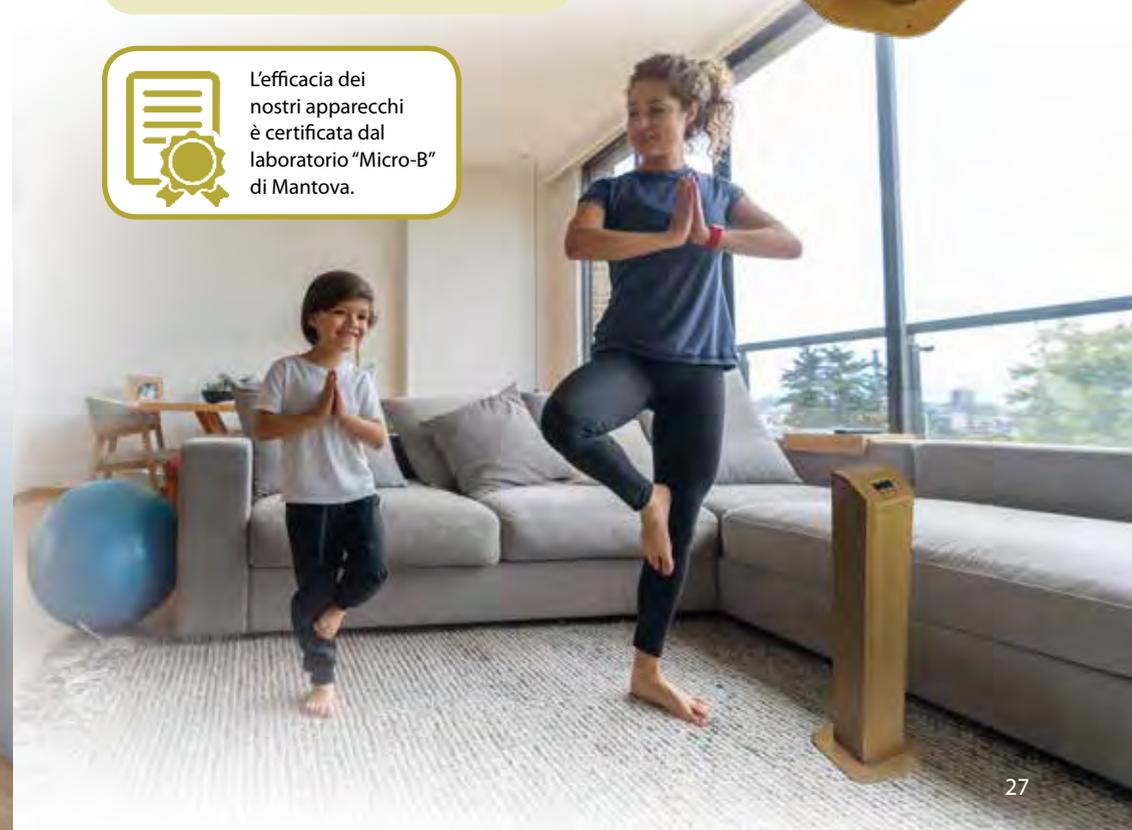
Plus (1 UVC) € 585,00

Plus O₃ (1 UVC + 1 Ozono) € 640,00

MASSIMA POTENZA PURIFICANTE NEL MINIMO INGOMBRO



L'efficacia dei nostri apparecchi è certificata dal laboratorio "Micro-B" di Mantova.



Silver PROTECTION

Raschietto SilverTongue

- Contrasta l'alito cattivo
- Elimina la patina sulla lingua
- Disintossica l'organismo
- Protegge denti e gengive

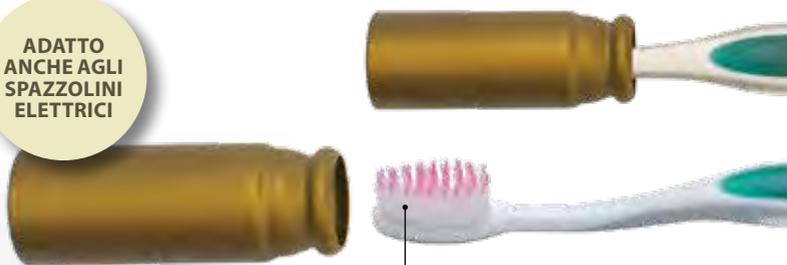
15,5 cm

€ 12,00



Coprispazzolino SilverCap

ADATTO
ANCHE AGLI
SPAZZOLINI
ELETTRICI



Protegge lo spazzolino
evitando la proliferazione
batterica

Ø 1,4 x h 6 cm (confezione da 3 pz) € 10,00

Silver EXTRA

Ionizzatore

Ionizza l'acqua del rubinetto rendendola alcalina

- L'acqua ionizzata contiene più ossigeno e oligoelementi, utili per un'alimentazione alcalina e deacidificante.
- L'acqua acida scartata può essere riutilizzata per le pulizie di casa o per innaffiare le piante.
- L'apparecchio può produrre acqua ionizzata alcalina a 5 lt/min.

DI FACILE
ISTALLAZIONE
PH
REGOLABILE
DA 7 A 10

IN
OMAGGIO 1 BICCHIERE



24 x 12,5 x h 30 cm € 1.599,00

Tessera battericida SilverCard



Svolge un'azione igienizzante
nei piccoli contenitori in cui
viene riposta. Ad esempio,
a contatto con le banconote
dentro al portafoglio

8,5 x 5,3 cm € 5,00

Pentole a confronto									
Materiale	Metalceramica	Acciaio inox	Alluminio	Pellicola anti-aderente	Rame	Ferro	Titanio	Ghisa	Terracotta
Conducibilità calore	Alta	Bassa	Alta	Bassa	Alta	Medio-bassa	Alta	Medio-bassa	Bassa
Possibile presenza di Nichel	No	Si (tranne acciaio inox 18/c)	Si	Si	Si	Si	Si	Si, se smaltata	Si, se smaltata
Controindicazioni di lavaggio	No detersivi aggressivi a base di soda (in lavastoviglie)	No spugne abrasive a base di rame No ammoniaci No candeggina	No spugne abrasive	No spugne abrasive No detersivi aggressivi	No lavastoviglie No spugne abrasive	No acqua No lavastoviglie	Nessuna	No lana di acciaio No lavastoviglie No detersivi	No detersivi No spugne abrasive No lavastoviglie
Porosità	Bassa	Bassa	Bassa	Bassa	Bassa	Bassa	Bassa	Alta	Alta
Possibili residui metallici o nanoparticelle	No	Cromo Nichel	Alluminio (richio accumulo)	Nanoparticelle Pfoa/Pfas (Pfc) Sostanze tossiche	Rame (tossico anche se stagnato)	Veloci	Titanio	No, purchè la smaltatura sia naturale e non si frammenti	No, purchè la smaltatura sia naturale e non si frammenti
Tipi di cottura	Immersione Bollitura Bagnomaria Frittura	Immersione Bollitura Bagnomaria	Immersione	Frittura	Di precisione	Veloci	Frittura	Bollitura e bagnomaria	Bollitura e bagnomaria
Indicazioni particolari di cottura	Lenta Veloce Senza grassi	No alimenti acidi o sale grosso in deposito	Veloce No alimenti acidi	Senza grassi	Lente e costanti	No alimenti acidi	Lenta Veloce Senza grassi No alimenti acidi	Lenta a fiamma bassa	Lenta a fiamma bassa
Difficoltà di manutenzione	Semplice	Semplice	Semplice	Media	Difficile (necessita di stagnatura)	Difficile	Facile	Difficile	Media
Antiaderenza	Si (aumenta nel tempo)	No	No	Si (peggiora col tempo)	Si	No	Si	Si	Si, se smaltata
Resistenza nel tempo	Alta	Alta	Media	Bassa	Alta	Alta	Alta	Media	Medio-bassa
Consumo energetico (per cotture medio-lunghe)	Medio-basso	Medio-alto	Medio-basso	Medio-basso	Medio-basso	Medio	Medio-basso	Basso	Basso
Superfici di cottura	Gas Piastra elettrica Forno elettrico Induzione	Gas Piastra elettrica Forno	Gas Piastra elettrica Induzione	Gas Piastra elettrica	Gas Piastra elettrica	Forno elettrico Gas Radiante Induzione	Gas	Gas (con spargifiamma) Piastra elettrica Radiante Induzione	Gas (con spargifiamma) Piastra elettrica
Costo in euro	40-100	20-60	5-30	25-90	50-200	18-80	50-300	30-160	20-70

FAQ

1 L'indicazione del diametro nelle pentole si riferisce al bordo o al fondo?

L'indicazione si riferisce sempre al bordo interno superiore.

2 Le Pentole della Salute sono antiaderenti?

L'antiaderenza nelle pentole si ottiene con rivestimenti PTFE, che sono vere e proprie pellicole, e pertanto presentano il problema dell'abrasione e delle pericolose cessioni. Le *Pentole della Salute* sono prive di qualsiasi pellicola/vernice antiaderente, quindi non si possono definire pentole antiaderenti, però il requisito dell'antiaderenza è superiore all'acciaio inox e all'alluminio

nudo e migliora naturalmente nel tempo con l'uso, grazie alla presenza dell'Argento che è un autolubrificante naturale. La grande differenza con le pellicole, è che l'antiaderenza de *Le Pentole della Salute* aumenta nel tempo, con l'uso, grazie alla presenza dell'Argento che è un autolubrificante naturale.

3 Perché le Pentole della Salute sono scure e alcuni accessori sono dorati/color bronzo? Non dovrebbero essere color Argento?

Il trattamento GHA® dà origine a una metalceramica, ossia a una trasformazione dello strato superficiale dell'alluminio. L'Argento è presente in forma di ioni Ag+ (da qui il costo comunque

contenuto), pertanto esso conferisce una particolare colorazione alla superficie per via di un effetto di interferenza ottica in quanto lo strato metalceramico è traslucido.

La differente tonalità di colore di alcuni nostri prodotti dipende da:

- lega di alluminio impiegata (sempre di tipo alimentare)
- spessore del trattamento GHA® agli ioni d'Argento eseguito sul prodotto.

La combinazione di questi due elementi dà luogo alle due diverse tonalità. In entrambi i casi (colore grigio scuro/antracite e oro/bronzo), le performance e le caratteristiche tipiche dei nostri prodotti restano immutate.

4 Posso lavare le Pentole della Salute con spugne abrasive?

Il trattamento di cui godono le *Pentole della Salute* è inasportabile, nell'ottica di un uso normale domestico o professionale, pertanto si possono utilizzare posate e anche spugne abrasive per la pulizia. Al contrario, le pellicole antiaderenti degradano e si staccano con facilità, rilasciando sostanze cancerogene nocive per la salute dell'organismo umano.

5 Posso lavare le Pentole della Salute in lavastoviglie?

Sì, ma evitare assolutamente l'impiego di detersivi alcalini, contenenti soda o agenti sbiancanti. La soda e altri componenti chimici fortemente alcalini o acidi (con pH > 10 o < 3) contenuti nei detersivi per lavastoviglie, in associazione con le alte temperature delle macchine lavastoviglie e per tempi prolungati, hanno un effetto corrosivo sul trattamento GHA®. Consigliamo l'uso del detersivo "Tea Natura" che risulta avere una composizione chimica che non danneggia la metalceramica GHA®. I detersivi per lavaggi a mano non hanno invece controindicazioni.

6 Posso appoggiare le Pentole della Salute una sull'altra?

Come tutte le stoviglie, è sufficiente prestare la giusta attenzione nel riporre le pentole, pertanto se si appoggiano l'una sull'altra senza sbatterle, non si creano danni. In caso di forti urti, si potrebbe danneggiare il bordo, il che comunque non compromette l'utilizzo della pentola. È consigliabile tuttavia inserire tra una

pentola e l'altra l'involucro con cui sono vendute o uno spessore a piacere.

7 Le Pentole della Salute sono indistruttibili?

Non sono indistruttibili ma sono molto più robuste di ogni altro tegame in alluminio, in particolare quelli rivestiti con pellicole antiaderenti. Come qualsiasi oggetto, anche le *Pentole della Salute* con l'utilizzo quotidiano possono rimanere segnate: è importante sapere che i segni sono superficiali, pertanto non inficiano l'utilizzo e il trattamento GHA® non perde le sue proprietà.

Come indicato sul libretto di istruzioni e garanzia allegato ad ogni nostro prodotto, eventuali casi di forti urti con oggetti metallici, cadute o utilizzo di prodotti chimici molto aggressivi, che esulano dal normale utilizzo consigliato, possono rovinare la pentola.

8 Accidentalmente ho ammaccato/graffiato profondamente una pentola. Ho compromesso il trattamento?

Eventuali graffi profondi o ammaccature sulla pentola possono essere causati

unicamente in seguito ad un forte urto sulla griglia del fornello o contro qualche altro oggetto molto duro, e questo tipo di segni purtroppo non è eliminabile. Il nostro trattamento, che non è un rivestimento, ha una durezza paragonabile a quella dell'acciaio temprato e non si graffia facilmente, però, come l'acciaio, si danneggia a causa di forti urti dato che il cuore del prodotto è in alluminio quindi un materiale più tenero. In ogni caso il trattamento non viene alterato da un graffio e non si propaga nelle zone circostanti, quindi l'eventuale danno resta circoscritto.

9 Le Pentole della Salute sono prive di Nichel?

Grazie al trattamento GHA® Le *Pentole della Salute* sono prive di Nichel e sono anallergiche, quindi particolarmente indicate per chi soffre di allergie e intolleranze a questo metallo. Fanno eccezione i manici e le maniglie che sono in acciaio inox 18/10 che è una lega che contiene 18% di cromo e 10% di nichel. Così come la tazza della *MokArgento Squisita*.



Certificazioni

Pentolame e utensili devono essere certificati come idonei al contatto alimentare per essere immessi sul mercato. Laboratori accreditati eseguono specifici test periodici sui prodotti.

LA NOSTRA SFIDA
Abbiamo sottoposto una pentola usata per più di 10 anni agli stessi test e il risultato è stato sorprendente: **le cessioni della pentola rasentano ancora lo zero!**



CBF
STUDIO TECNICO
DI CHIMICA APPLICATA
1984
LABORATORI SRL

CBF LABORATORI S.R.L.
Via dello Scalo snc, 05026 Montecastelli (TR)
0744/192.32.02 – 329/25.13.363
studiotecnico@libero.it - cblaboratori@pec.it
www.analischimico.it
P.IVA: 01463060556

COMMITTENTE	G.H.A. EUROPE SRL – Via Piemonte 7/1A, 40069 Zola Predosa (BO)		
TIPO DI PROVA	Prova 1: Test cessione per metalli e migrazione globale n. 4 padelle realizzate con tecnologia G.H.A. (Golden Hard Anodizing), dopo 3 lavaggi a caldo		
VERBALE DI CAMPIONAMENTO N°	UNI 10802 – prelievo effettuato da tecnico del committente.		
PRELIEVO: 10/09/20	RESPONSO: 13/10/20	N. REGISTRO: R2009/259A	

Padella n. 1: GHA



PENTOLA NUOVA

Test cessione per ricerca metalli: soluzione di Acido Acetico al 3% p/V Condizioni di contatto: 30 minuti a 100°C contatto ripetuto			
Parametri ricercato	Unità di Misura	Risultati di Analisi	Metodo di Analisi
Alluminio	mg/kg	< 0,01	APAT CNR IRSA 3050 MAN 29/2003
Argento	mg/kg	< 0,01	APAT CNR IRSA 3070 MAN 29/2003
Cromo totale	mg/kg	< 0,001	APAT CNR IRSA 3150 MAN 29/2003
Ferro	mg/kg	< 0,01	APAT CNR IRSA 3160 MAN 29/2003
Manganese	mg/kg	< 0,001	APAT CNR IRSA 3190 MAN 29/2003
Stagno	mg/kg	< 0,001	APAT CNR IRSA 3280 MAN 29/2003
Zinco	mg/kg	< 0,001	APAT CNR IRSA 3320 MAN 29/2003

Migrazione globale: soluzione di Acido Acetico al 3% p/V Condizioni di contatto: 30 minuti a 100°C contatto ripetuto				
#	Unità di Misura	Risultati di Analisi	Valore medio	Valore limite* (CM 21/09/73)
Prova 1	mg/kg	6,29	5,68	50
Prova 2	mg/kg	5,80		
Prova 3	mg/kg	4,97		

* Idoneità all'impiego a contatto con gli alimenti secondo il DM del 21/03/73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73, DM 220 del 26/04/93 S.O. GU n° 162 del 13/07/93, Allegato del Decreto 338 del 22/07/98 GU n° 228 del 30/09/98, DM 299 del 22/12/05 GU n° 37 del 14/02/06. Reg.CE 1935/2004 GUCE L 938 del 13/11/04.

PRELIEVO: 10/09/20	RESPONSO: 13/10/20	N. REGISTRO: R2009/259A
---------------------------	---------------------------	--------------------------------



IL TECNICO
Dr. Fabio Bassetti
Dottore in Analisi Chimico-Biologica



(Valido ai sensi dell'art. 18 della Legge n. 30 del 28/02/1987 e del Decreto Ministeriale della Sanità n. 443 del 21/09/94, Art. 3 - D.L. n. 303 del 30/12/93, Art. 3 comma 3 - D.O. n. 270 del 11/02/95, Art. 16 e 18 - Riconoscimento Amministrativo della Sanità del 02/11/98 Prot. n. 900/M/98/44/2988 - Cons. Stato n. 5417 del 03/08/04 - ISO 9001:2015)



CBF
STUDIO TECNICO
DI CHIMICA APPLICATA
1984
LABORATORI SRL

CBF LABORATORI S.R.L.
Via dello Scalo snc, 05026 Montecastelli (TR)
0744/192.32.02 – 329/25.13.363
studiotecnico@libero.it - cblaboratori@pec.it
www.analischimico.it
P.IVA: 01463060556

COMMITTENTE	GHA Europe s.r.l.		
TIPO DI PROVA	Verifica cessione metalli su campione di pentola in alluminio.		
PROVENIENZA	Via Piemonte 7/1A – 40069 Zola Predosa (BO).		
VERBALE DI CAMPIONAMENTO N°	UNI 10802 – prelievo effettuato da tecnico del committente.		
PRELIEVO: 30/01/19	RESPONSO: 05/02/19	N. REGISTRO: R1901/071	

RAPPORTO DI PROVA N. R1901/071

Il campione di pentola con trattamento G.H.A.® (Golden Hard Anodizing) (foto 1) effettuato in anni precedenti, ci è stata recapitata tramite corriere da tecnico del committente.



PENTOLA USATA

Abbiamo poi verificato l'eventuale cessione di metalli. Di seguito ne riportiamo i risultati:

Parametri ricercati	U.M.	Metodi di analisi	Quantità consigliata per non incorrere in effetti indesiderati	Risultati di analisi
Argento	ppm di Ag	CNR IRSA 10 Q 64 Vol 3 1985	max 7	< 0,005
Alluminio	ppm di Al	CNR IRSA 10 Q 64 Vol 3 1985	max 0,2	< 0,002
Cadmio	ppb di Cd	CNR IRSA 10 Q 64 Vol 3 1985	max 5	< 0,005
Cromo totale	ppb di Cr	CNR IRSA 10 Q 64 Vol 3 1985	max 50	< 5
Piombo	ppb di Pb	CNR IRSA 10 Q 64 Vol 3 1985	max 10	< 0,001
Rame	ppm di Cu	CNR IRSA 10 Q 64 Vol 3 1985	max 1	< 0,001
Nichel	ppb di Ni	CNR IRSA 10 Q 64 Vol 3 1985	max 20	< 0,002
Mercurio	ppb di Hg	CNR IRSA 10 Q 64 Vol 3 1985	max 1	< 0,001

Note:
- Sottoposizione sottoposta a preventiva taratura da: Instrument Service S.r.l. Torgiano (PG) - Standardi e materiali di riferimento Carlo Erba Reagenti S.r.l.
- Laboratorio certificato UNI EN ISO 9001:2015

CONCLUSIONI: La cessione dei metalli rilevata secondo la norma UNI EN 1186 1+15:2003 sul campione non supera i limiti consigliati, dopo oltre 10 anni di distanza dalla sua produzione. Nonostante i segni evidenti di un utilizzo intenso il tegame è ancora idoneo al contatto alimentare.

PRELIEVO: 30/01/19	RESPONSO: 05/02/19	N. REGISTRO: R1901/071
---------------------------	---------------------------	-------------------------------

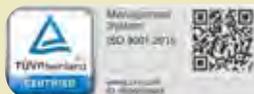


IL TECNICO
Dr. Fabio Bassetti
Dottore in Analisi Chimico-Biologica



(Valido ai sensi dell'art. 18 della Legge n. 30 del 28/02/1987 e del Decreto Ministeriale della Sanità n. 443 del 21/09/94, Art. 3 - D.L. n. 303 del 30/12/93, Art. 3 comma 3 - R.O. n. 270 del 11/02/95, Art. 16 e 18 - Riconoscimento Amministrativo della Sanità del 02/11/98 Prot. n. 900/M/98/44/2988 - Cons. Stato n. 5417 del 03/08/04 - ISO 9001:2015)

Rivenditore



GHA Europe srl
via Scarlatti 2
40033 Casalecchio di Reno (BO)
ITALY
Tel. +39 051 3514051
Fax +39 051 752893
info@lepentoledellasalute.it
www.lepentoledellasalute.it



Le Pentole della Salute



Pentole della Salute



GHA Europe



lepentole_dellasalute