



Посуда от Steelite – это английский профессиональный фарфор, который был специально разработан и производится для сферы HoReCa. Эта фабрика является настоящей мировой компанией, которая осуществляет поставки по всем направлениям. В Россию продукцию компании поставляет компания Рестошеф.

Данные о компании

Фабрика Steelite основана в 83-м году и по сей день является мировым лидером по производству и поставке дизайнерской специализированной посуды из фарфора для ресторанов и кафе. Главной продукцией является профессиональный фарфор высокого качества, который производится на фабрике в Stoke-on-Trent. Это одна из современных и эффективнейших фабрик фарфора в мире.

Помимо мировой торговой сети, коммерческая деятельность компании распространяется и на некоторые отрасли промышленности, среди которых выездное питание (от питания для рабочего персонала и до круизных и кейтеринговых служб). Кроме того, компания также охватывает и сферу развлечений рынка HoReCa: казино, рестораны и отели.

Гарантия на сколы краев

Данная гарантия действует на протяжении всего времени использования предмета,

начиная от даты счета заказа. Распространяется она на все товары направлений Distinction и Performanse из фарфора, кроме целиком отбитых деталей, а также трещин и сколов:

- на ручках крышек кофейников/чайников, супниц, ручек и «ушек» на кружках, чашках, молочниках и т.д.;
- на краях чайников и кофейников;
- сколы и трещины на склеенных деталях;
- на носиках чайников и кофейников.

Предметы, попадающие под гарантию, заменяют бесплатно.

Конкурентные преимущества посуды

У посуды от Steelite есть такие преимущества:

- высокая долговечность и прочность, стойкость к агрессивному воздействию;
- утолщенные края изделий, а также специальный состав массы, что обеспечивает отсутствие сколов по карям;
- нанесение специальной глазури препятствует образованию царапин;
- декоры также покрываются глазурью, поэтому не становятся тусклее;
- товар рассчитан на многократное мытье в посудомоечных машинах;
- стойкость к резким температурным перепадам;
- разрешается использование посуды в микроволновке;
- посуда способна удерживать температуру горячего блюда.