



Wszystkie produkty **SKEPPSHULT** są wytwarzane w oparciu o tradycyjne metody produkcji.

Używane surowce podlegają systematycznej, szczegółowej kontroli, czego efektem jest gwarancja użycia produktów najwyższej jakości, pozbawionych jakichkolwiek szkodliwych związków chemicznych.

Zewnętrzna warstwa ochronna "non stick" zapobiegająca przywieraniu smażonych produktów i nadająca naczyniu gładki, lśniący, czarny wygląd uzyskana jest poprzez wykorzystanie naturalnego, specjalnie przygotowanego oleju rzepakowego pozyskanego z szwedzkiego regionu Carlshamn.

W wyniku użycia naturalnych surowców we wszystkich fazach produkcyjnych produkty żeliwne **SKEPPSHULT** są przyjazne środowisku "ENVIRONMENT FRIENDLY", bardzo łatwe w codziennej pielęgnacji i nie wymagają użycia chemicznych środków czystości (płynów do mycia naczyń, detergentów, itp.)

Poprzez użycie naturalnych surowców i tradycyjnych metod wytwarzania na wszystkie produkty **SKEPPSHULT** udzielana jest 25 letnia gwarancja.

Ochrona środowiska **SKEPPSHULT wysiłki i osiągnięcia**

Proces wytwarzania produktów **SKEPPSHULT** jest nieustannie monitorowany i poprawiany w celu dalszego zredukowania negatywnego wpływu na środowisko naturalne. Jest to niekwestionowany warunek prowadzenia nowoczesnego przedsiębiorstwa przemysłowego w zgodzie z ochroną środowiska. Lokalna produkcja, zdrowe pożywienie i naturalne środowisko są ze sobą nierozdzielnie powiązane.

Dotychczasowe osiągnięcia fabryki **SKEPPSHULT**

- użycie 100% energii z elektrowni wiatrowych,
- 96,5% form piaskowych używanych podczas produkcji podlega ponownemu wykorzystaniu,
- piasek pozyskiwany jest z lokalnej piaskowni w Jonkoping,
- stal - jest używana do osiągnięcia maksymalnego stopu żeliwnego, 100% zacisków stalowych podlega ponownemu wykorzystaniu,
- do wyrobu drewnianych rękojeści używane jest lokalnie pozyskiwane drewno bukowe z certyfikatem FSC (certyfikat potwierdzający zrównoważone i rozsądne korzystanie z zasobów leśnych, ochronę środowiska i respektowanie praw ludności związanej z obszarami leśnymi),
- wysiłki prowadzące do redukcji strat ciepła podczas procesu produkcyjnego - redukcja użytkowanego opału o 76% (Obecne zużycie to tylko 15m³ rocznie, celem jest redukcja do 0m³ w okresie następnych dwóch lat).

Poleca Galeria Form Kuchennych – Port z widokiem na kuchnię i jadalnię! **PORTFORM.PL**



SKEPPSHULT a ochrona środowiska

Transport produktów i surowców na długie odległości ma szkodliwy wpływ na środowisko naturalne, dlatego lokalna produkcja oparta na surowcach pozyskiwanych miejscowo jest bardziej przyjazna dla środowiska.

Dwutlenek węgla jest głównym sprawcą efektu cieplarnianego na Ziemi. Jest produktem ubocznym, który wywala się podczas spalania węgla, ropy, gazu ziemnego i innych rodzajów paliw kopalnianych.

Emisja dwutlenku węgla nie może być usunięta lub oczyszczona i jest bezpośrednio powiązana z wielkością użytych i wykorzystywanych surowców opałowych. W celu redukcji negatywnego wpływu na środowisko naturalne firma **SKEPPSHULT** przeprowadziła wewnętrzny audyt całego procesu produkcyjnego. Jego idea była monitoring emisji dwutlenku węgla do atmosfery podczas kolejnych faz produkcyjnych.



Fakty

Wpływ na emisję dwutlenku węgla:

- Jeden dorosły obywatel Szwecji 7200000g CO₂ rocznie
- Jeden samochód (model 2007) 18100g CO₂ rocznie
- Jeden dwukilogramowy kurczak 3400g CO₂ rocznie
- Patelnia 28cm SKEPPSHULT max 6700g CO₂/ żywotność 25lat = 300g CO₂ rocznie

Każdy z nas może wnieść swój wkład w ochronę środowiska naturalnego i zmniejszenie emisji dwutlenku węgla do atmosfery poprzez przemyślane decyzje zakupowe.

Wybierając produkty **SKEPPSHULT wspierają Państwo firmę bardzo mocno zorientowaną na problem ochrony środowiska, dostarczającą produkty w pełni naturalne i ekologiczne.**

