



GRILL IN GHISA

LA SOLUZIONE MIGLIORE PER LE TUE GRIGLIATE IN CASA!

Le grill in ghisa assicurano una perfetta conducibilità del calore e una cottura uniforme. Ideali per servire a tavola, restano calde a lungo mantenendo i piatti alla temperatura desiderata. I prodotti in ghisa migliorano con il tempo, perché la loro superficie porosa assorbe gradualmente le proprietà nutritive rilasciate dalla cottura dei cibi.

THE BEST SOLUTION FOR YOUR GRILLING AT HOME!

Cast iron grills ensure perfect heat conductivity and even cooking. Ideal for serving at the table, they stay hot for a long time keeping dishes at the desired temperature. Cast iron products improve over time because their porous surface gradually absorbs the nutrients released from cooking food.



100% INDUCTION

ADATTA ALL'INDUZIONE
SUITABLE FOR INDUCTION

• La ghisa è un materiale in ferro-carbonio adatto a tutti i piani cottura inclusa l'induzione.

• *Cast iron is an iron-carbon material suitable for all cooktops including induction.*



PACKAGING SYSTEM



MANIGLIAME

PIEGHEVOLE
FOLDABLE HANDLE

• Rivettato, in bachelite nero.

• Pratico salva spazio grazie al manigliame ripieghevole. La bachelite evita il surriscaldamento del manigliame rendendo la presa sicura.

• Il Design ergonomico facilita una presa salda e migliora l'utilizzo.

• *Riveted, black Bakelite*

• *Practical space saver with folding handle. Bakelite prevents the handle from overheating, making it a secure grip.*

• *Ergonomic Design facilitates a firm grip and enhances use.*



CORPO

IN GHISA PRESSOFUSO
CAST IRON DIE-CAST BODY

• Garantiscono cotture rapide grazie alla veloce ed uniforme propagazione del calore.

• I prodotti in ghisa con il tempo migliorano, la superficie porosa assorbono gradualmente le proprietà nutritive rilasciate dalla cottura dei cibi.

Favoriscono la reazione di Maillard grazie alla capacità di assorbire in modo graduale ed omogeneo il calore.

• *They ensure rapid cooking due to fast and even heat propagation.*

• *Cast iron products improve over time, the porous surface gradually absorbing the nutritional properties released from cooking food. They promote the Maillard reaction due to their ability to gradually and evenly absorb heat.*



DATI TECNICI: **Pag. 137**

DATI LOGISTICI: **Pag. 162**