

PIAZZA

COLLEZIONE **4-PLY** COLLECTION

**IL MULTISTRATO DI PICCOLE DIMENSIONI.
GARANZIA DI ECCELLENZA IN OGNI SITUAZIONE,
IN PREPARAZIONE COME IN SERVIZIO**

SMALL-SIZE MULTI-LAYER.
TOP PERFORMANCE GUARANTEED IN EVERY SITUATION,
DURING BOTH PREPARATION AND SERVICE



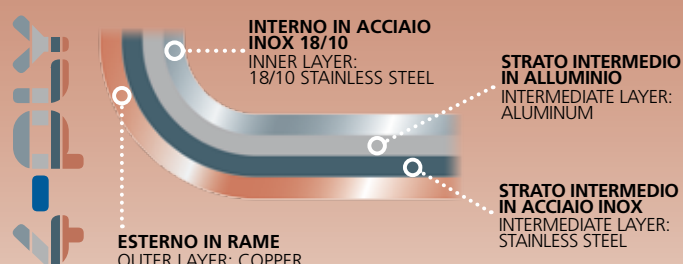
Le casseruole 4-PLY di PIAZZA nascono per offrire agli utenti professionali un'ulteriore scelta nel campo del pentolame multistrato. La nostra affermata esperienza e il sapiente assemblaggio dei 4 diversi metalli danno vita a una collezione in cui perfetta conducibilità termica e garanzia d'igienicità si uniscono a leggerezza, praticità e maneggevolezza. La finitura esterna in rame dona all'intera linea un'indiscutibile bellezza. L'assortimento completo, per tipologia e misure di piccole dimensioni, vi consentirà il loro utilizzo sia in preparazione che in servizio, in cucina come in sala, con prestazioni di assoluta eccellenza in ogni situazione.

- IL MULTISTRATO SFRUTTA LE DIVERSE PECULIARITÀ DEI SINGOLI MATERIALI CHE LO COMPONGONO, GARANTENDO COSÌ UNA CONDUCEBILITÀ SEMPRE OTTIMALE SU OGNI TIPO DI PIASTRA DI COTTURA (GAS, INDUZIONE, ELETTRICA, VETRO-CERAMICA), MASSIMA ROBUSTEZZA, GARANZIA D'IGIENE E BELLEZZA ESTETICA
- SPESSORE 2 MM E BORDO A VERSARE
- MANICO IN ACCIAIO INOX DAL DESIGN ERGONOMICO PER UNA PRESA SEMPRE SICURA E CONFORTEVOL
- MANICO E MANIGLIE SONO SALDATI AL CORPO CON UN PROFILO PARTICOLARE PER GARANTIRNE LA MASSIMA TENUTA, MENTRE L'APERTURA SUPERIORE NE PERMETTE UN RAPIDO RAFFREDDAMENTO GRAZIE AL PASSAGGIO DELL'ARIA. IL LORO DISEGNO APERTO FORNISCE INFINE LA MASSIMA IGIENICITÀ IN FASE DI LAVAGGIO
- IL FONDO IN ACCIAIO NON È APPLICATO, MA MESSO A NUDO RIMUOVENDO LO STRATO ESTERNO IN RAME, PER OFFRIRE ROBUSTEZZA E DURATA NEL TEMPO
- IL COPERCHIO PUÒ ESSERE COMODAMENTE AGGANCIATO AL BORDO DELLE CASSERUOLE GRAZIE AL PARTICOLARE DISEGNO DEL TRAVERSINO

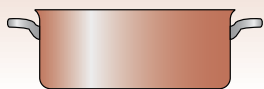


4-PLY casseroles by PIAZZA have been designed to offer professional users an additional option in the multi-layer cookware. Our long-term expertise and skill at assembling 4 different metals are the key features of a collection, whose perfect thermal conductivity and hygiene add to lightness, convenience and manageability. The whole line is unquestionably attractive due to its external copper finish. The full line, with several types of item in small sizes, can be used for preparation and service, in the kitchen and in the service room, for absolutely top-notch performance in any situation.

- MULTI-LAYER COOKWARE TAKES ADVANTAGE OF THE DIFFERENT PECULIARITIES OF THE MATERIALS IT IS MADE OF, SO IT GUARANTEES TOP CONDUCTIVITY ON EVERY TYPE OF COOKING DEVICE (GAS, INDUCTION, HOTPLATE, GLASS-CERAMIC), STRENGTH AND BEAUTY
- 2 MM THICK AND POURING EDGE
- ERGONOMICALLY DESIGNED STAINLESS STEEL HANDLE FOR A SAFE AND COMFORTABLE GRIP AT ALL TIMES
- GRIPS AND HANDLES ARE WELDED TO THE BODY WITH A SPECIAL PROFILE THAT GUARANTEES THE BEST STRENGTH, WHILE THE TOP OPENING ALLOWS AIR TO PASS THROUGH FOR FAST COOLING. FINALLY, THEIR OPEN DESIGN ALLOWS FOR TOP HYGIENE DURING WASHING
- THE STEEL BOTTOM IS NOT APPLIED, YET EXPOSED BY REMOVING THE EXTERNAL COPPER LAYER: THIS RESULTS IN GREATER STRENGTH AND LONG-LIFE
- THE LID CAN BE EASILY HOOKED TO THE RIM OF THE CASSERULES THANKS TO THE SPECIAL DESIGN OF THE KNOB

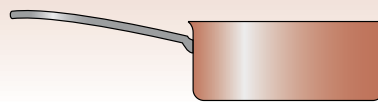


CASSERUOLA MEDIA 2 MANIGLIE MEDIUM COOKPOT



113210	Ø 10 x H. 4,5 cm
113212	Ø 12 x H. 6 cm
113214	Ø 14 x H. 7 cm
113216	Ø 16 x H. 8 cm

CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO MEDIUM SAUCEPAN



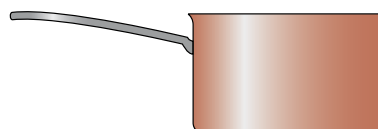
113310	Ø 10 x H. 4,5 cm
113312	Ø 12 x H. 6 cm
113314	Ø 14 x H. 7 cm
113316	Ø 16 x H. 8 cm

CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE DEEP COOKPOT



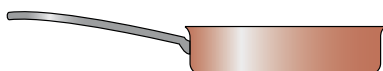
113408	Ø 8 x H. 5 cm
113410	Ø 10 x H. 6,5 cm
113412	Ø 12 x H. 8 cm
113414	Ø 14 x H. 9 cm
113416	Ø 16 x H. 11 cm

CASSERUOLA ALTA 1 MANICO DEEP SAUCEPAN



113508	Ø 8 x H. 5 cm
113510	Ø 10 x H. 6,5 cm
113512	Ø 12 x H. 8 cm
113514	Ø 14 x H. 9 cm
113516	Ø 16 x H. 11 cm

PADELLA FRYING PAN



113710	Ø 10 x H. 3 cm
113712	Ø 12 x H. 3 cm
113714	Ø 14 x H. 3 cm
113716	Ø 16 x H. 3 cm

TEGAME TWO HANDED FRYING PAN



113810	Ø 10 x H. 3 cm
113812	Ø 12 x H. 3 cm
113814	Ø 14 x H. 3 cm
113816	Ø 16 x H. 3 cm

COPERCHIO LID



112908	Ø 8 cm
112910	Ø 10 cm
112912	Ø 12 cm
112914	Ø 14 cm
112916	Ø 16 cm

PIAZZA

via priv. Cairoli, 1
P.O. Box n° 62
28887 Crusinallo (VB) - ITALY
tel. +39 0323 6605
fax +39 0323 642673
www.piazza.it