

ARTUSI 2.0

design by Antonio Citterio



Registered Community Design



ARTUSI 2.0

design by Antonio Citterio

**Come l'ingrediente di una ricetta,
lo strumento di cottura è un componente
essenziale per la preparazione di ogni piatto,**

sia nella cucina domestica che in quella professionale, perché come ogni cibo ha le sue esigenze di cottura, così ogni superficie reagisce al calore e lo elabora in modo differente rivelandosi ideale per specifiche preparazioni.

La ricerca è partita da un attento studio delle principali tecniche di cottura, per poi identificare quali fossero le esigenze di ciascuna e individuare i materiali più adatti per assolvere a ogni specifica preparazione che la cucina richiede.

Il risultato è Artusi 2.0: una batteria di strumenti specifici, ottimizzati per svolgere al meglio il proprio compito.

A ogni forma e funzione corrisponde il giusto materiale per questo i preziosi oggetti della linea si plasmano in ben 4 finiture differenti: alluminio, rame, acciaio, ghisa e ferro.

L'alluminio	<p>ø cm 20/8" ø cm 24/9,5" ø cm 28/11" Padella</p>	<p>ø cm 28/11" Wok</p>	<p>ø cm 24/9,5" ø cm 28/11" Tegame 2 maniglie</p>	Rivestimento interno
Il rame	<p>cm 30 x 22/12" x 9" Casseruola 2 maniglie ovale + coperchio</p>	<p>ø cm 16/6,5" Casseruola 1 manico</p>	<p>ø cm 20/8" Tegame 2 maniglie</p>	
L'acciaio				
	<p>ø cm 24/9,5" Pentola + colapasta per pentola + coperchio in vetro</p>	<p>ø cm 20/3,1 lt/3,3 Qt2 Casseruola 2 maniglie</p>		
La ghisa				
		<p>cm 31 x 23/12" x 9" Grill rettangolare</p>		
Il ferro				
		<p>ø cm 28/11" Padella</p>		



TVS S.p.A.
Via Galileo Galilei, 2
61033 Fermignano (PU) - Italia
T +39 0722 3381
F +39 0722 338278
E tvvs@tvvs-spa.it

www.tvvs-spa.it

ADIMEMBER



TVS Spa è una Azienda
con Sistema Qualità certificato da TUV Italia:
UNI EN ISO 9001:2008



TVS Spa è una Azienda
con un Sistema di Responsabilità Sociale
certificato da Bureau Veritas Italia Spa:
SA8000:2008

