

WHY BUY?

ARTUSI 2.0

design by Antonio Citterio

ACCIAIO INOX

Cuore di alluminio fra due strati di acciaio, è perfetto per cotture a immersione e bolliture

RAME

Trilaminato di rame, alluminio e acciaio inox è perfetto per cotture rapide che rispettano le proprietà dei cibi

FERRO

Corpo in ferro stampato perfetto per dorare, rosolare e friggere

È DI DESIGN

È stata progettata da Antonio Citterio uno dei più prestigiosi designer italiani

ALLUMINIO

Cotture equilibrate su tutta la superficie, con antiaderente è il passepartout della cucina

ANTIADERENTE



Rivestimento rinforzato Toptek con superiore facilità di cottura e pulizia

GHISA SMALTATA

Immagazzina e diffonde il calore anche a fuoco basso, è ideale per grigliare e per cotture alla piastra



PER LA TUA SICUREZZA.

Il sistema di Gestione per la Qualità TVS è certificato e ogni prodotto viene progettato, testato e controllato per assicurare l'assoluta idoneità alimentare e la sicurezza dei propri rivestimenti antiaderenti.



PER IL TUO BENESSERE.

Tutti i rivestimenti TVS non contengono Nichel, metalli pesanti, né PFOA!



PER LA SOSTENIBILITÀ.

Il corpo in alluminio ad alto spessore garantisce un'ottima diffusione del calore e grande stabilità di temperatura. Questo significa grande risparmio di energia, a favore dell'ambiente e dell'economia.