



HSSC

“

”



***“Non semplici pentole
ma veri e propri oggetti di design”***

*“Not only pots
but real design objects”*

*“Non seulement des pots
mais de vrais objets de design”*

HSSC

“ La Nuova HSSC nasce da una lunga tradizione imprenditoriale nel campo manifatturiero dell'acciaio. La famiglia Bet gestisce l'attività dal XIX secolo, quando Giovanni Bet, il capostipite, emigrò in Perù, dove creò la prima azienda di commercio di coltelli, la CUCHILLERIA BET. Di rientro in Italia, nei primi anni del 1900 Giovanni Bet fondò a Genova, nella prestigiosa Via XX Settembre, la coltelleria, che esiste tutt'ora, sviluppata in seguito dal figlio Enrico e dal nipote Giovanni nella nuova unica sede di Galleria Mazzini. Dopo la seconda guerra mondiale, nel 1956 venne fondata la Press Inox, azienda di produzione di manufatti in acciaio. Era il periodo della rinascita industriale ed i prodotti a marchio Press Inox venivano apprezzati per il design innovativo e la solidità. Si decise quindi di intraprendere la strada delle forniture del nascente mercato della nautica da diporto, e per Press Inox, grazie alla sua flessibilità e al suo "Know How", fu facile farsi conoscere e diventare un apprezzato brand di riferimento per i più importanti cantieri italiani ed esteri. Fin dai primi albori, i suoi prodotti solcarono i mari a bordo di navi prestigiose, come le "regine" del mare Michelangelo e Raffaello, punte di diamante della Società Italia di Navigazione. Con la sua grande ed ammirata flotta passeggeri, la Società Italia portò da un capo all'altro del mondo il "Made in Italy" che i popoli del dopoguerra già ci invidiavano. La sfida di lanciarsi nel settore nautico fece nascere, pochi anni dopo, un consorzio di produttori per coprire una gamma di offerte maggiore e continuare a garantire prezzi vantaggiosi. La collaborazione tra Press Inox, SilverPlus e Yacht Club Portofino, riunite sotto un unico gruppo, fece sviluppare e rafforzare rapidamente la produzione di articoli in acciaio inossidabile per navi da crociera, per yacht e per il settore alberghiero.



una storia iniziata 130 anni fa...

Oggi è Franco Bet a proseguire la tradizione familiare, gestendo l'azienda in linea con le tendenze del mercato e della ricerca, sostenendone l'aspetto più innovativo e tecnologico. La proposta che ne consegue è all'avanguardia sia come scelta dei materiali che come tecnologia di lavorazione. Dando la possibilità di personalizzare le forniture, Nuova HSSC riesce ad incontrare le sempre crescenti esigenze di mercato uniche nel suo target.

”



A HISTORY THAT BEGAN 130 YEARS AGO

Nuova HSSC originates from a long business tradition in steel manufacturing. The Bet family has been managing the business since the nineteenth century when the founder Giovanni Bet migrated to Peru where he established the first cutlery trading company, CUCHILLERIA BET. Upon his return to Italy in the early 1900s, Giovanni founded on the prestigious Via "XX Settembre" Genoa's first cutlery shop that exists till today. The shop was later moved to a new location on Galleria Mazzini and further developed by his son, Enrico and his grandson, Giovanni. After the Second World War in 1956, Press Inox, a company producing special steel, was acquired. It was the period of industrial revival and Press Inox brand products were well received for their innovative and sound design. It was therefore decided that Press Inox would start supplying to the nascent market of recreational boating, and thanks to its flexibility and knowledge of the target market, it was easy to be noticed and become a popular brand of choice for the most important Italian and foreign shipyards. Right from the beginning, its masterpieces sailed the seas in the forms of prestigious ships such as the "queens" of the sea, "Michelangelo" and "Raffaello", which were state of the art of the "Società Italia di Navigazione". With its massive and admired passenger fleet, the "Società Italia" brought the "Made in Italy" brand from one end of the world to the other, making the post war people envious. A few years later, the challenge of breaking into the marine industry gave birth to a consortium of producers known as the Nuova HSSC to provide a wider range of offerings and continue to ensure competitive prices. The cooperation between Press Inox, SilverPlus and Yacht Club Portofino unified, under a single group, the production of stainless steel for cruise ships, yachts and the hospitality industry, bringing about rapid developments and improvements to the production.

Today, Franco Bet continues the family tradition, managing in line with market trends and research, and focusing on the more innovative and technological aspect. The ensuing proposals are therefore cutting edge, whether in the choice of materials or processing technologies. In addition, with the ability to customize its products, Nuova HSSC succeeds in meeting the ever growing and specific needs of its target market.

HSSC



UNE HISTOIRE QUI A COMMENCÉ IL Y A 130 ANS

La Nuova HSSC est né d'une longue tradition entrepreneuriale dans le domaine de la fabrication de l'acier. La famille Bet dirige l'entreprise depuis le 19e siècle, lorsque Giovanni Bet, l'ancêtre, a émigré au Pérou, où il a créé la première société de commerce de couteaux, CUCHILLERIA BET. À son retour en Italie, au début des années 1900, Giovanni Bet a fondé la coutellerie à Gênes, dans la prestigieuse Via XX Settembre, qui existe toujours, développée plus tard par son fils Enrico et son neveu Giovanni dans le nouvel emplacement unique de la Galleria Mazzini. Après la Seconde Guerre mondiale, Press Inox a été fondée en 1956, une entreprise de production de produits en acier. C'était la période de la renaissance industrielle et les produits de la marque Press Inox étaient appréciés pour leur design innovant et leur solidité. Il a donc été décidé de se lancer sur la voie de l'approvisionnement pour le marché naissant du yachting, et pour Press Inox, grâce à sa flexibilité et son "Know How", il a été facile de se faire connaître et de devenir une marque de référence appréciée pour les chantiers navals les plus importants. Italien et étranger. Depuis l'aube, ses produits ont navigué sur les mers à bord de navires prestigieux, tels que les « reines » de la mer Michelangelo et Raffaello, fer de lance de la « Società Italia di Navigazione ». Avec sa flotte de passagers importante et admirée, la « Società Italia » a amené le « Made in Italy » d'un bout à l'autre du monde que les peuples de l'après-guerre nous enviaient déjà. Le défi de se lancer dans le nautisme a donné naissance, quelques années plus tard, à un consortium de constructeurs pour couvrir une offre plus large et continuer à garantir des prix avantageux. La collaboration entre Press Inox, SilverPlus et Yacht Club Portofino, réunis en un seul groupe, a rapidement développé et renforcé la production d'articles en acier inoxydable pour les bateaux de croisière, les yachts et le secteur hôtelier.

Aujourd'hui, Franco Bet poursuit la tradition familiale en gérant l'entreprise en fonction des tendances du marché et de la recherche, en soutenant son aspect le plus innovant et technologique. La proposition qui en résulte est à la pointe du choix des matériaux et de la technologie de traitement. En donnant la possibilité de personnaliser les fournitures, la Nuova HSSC est en mesure de répondre aux besoins du marché toujours croissants uniques dans sa cible.

// Da sempre la produzione italiana ha la fama di essere una produzione di alta qualità, con una ineguagliabile cura nei dettagli e dal design originale e unico e non ultimo da un notevole durevolezza, questo nel corso degli anni ha portato enormi vantaggi commerciali sia all'artigianato che all'industria nostrana.

La dicitura Made in Italy dalla fine degli anni '90 ha cominciato ad essere tutelata da alcune associazioni e regolata da leggi statali, nel 2009 in fine è stata emanata una legge dal governo per tutelare il "Made in Italy".

la storia del made in Italy

Tutti i prodotti Nuova HSSC vengono ideati, studiati e creati in Italia.

I prodotti italiani sono simbolo di qualità e stile in tutto il mondo e di questo la Nuova HSSC fa la sua bandiera.

Per Nuova HSSC "Made in Italy" non è solo un marchio che contraddistingue la produzione di qualità ma è una vera e propria filosofia aziendale. Da oltre un secolo l'azienda fa di questa filosofia il suo cavallo di battaglia, esportando il Made in Italy nei 5 continenti grazie alla sua rete di distributori. //



THE HISTORY OF MADE IN ITALY

Always the Italian production has the reputation of being a high quality production, with an unparalleled attention to detail, design original and unique, to end but not least, a remarkable durability, this over the years led to huge commercial benefits to Italian industry.

The words "Made in Italy" from the late '90s began to be protected by some associations and regulated by state laws. In 2009 a law was enacted by the Italian government to protect the "Made in Italy".

ALL PRODUCTS NUOVA HSSC ARE CONCEIVED, DESIGNED AND DEVELOPED IN ITALY

Italian products are a symbol of quality and style in the world, Nuova HSSC does of this its flag. For Nuova HSSC "Made in Italy" is not only a brand that distinguishes the quality production but is a real company philosophy.

For over a century the company does of this philosophy its workhorse, exporting the Made In Italy in the 5 continents.

HSSC

L'HISTOIRE DU MADE IN ITALY

La production italienne a toujours eu la réputation d'être une production de haute qualité, avec une attention incomparable aux détails et un design original et unique et surtout avec une durabilité remarquable, cela au fil des ans a apporté d'énormes avantages commerciaux à la fois à l'artisanat qu'à notre industrie. Vente e le label Made in Italy depuis la fin des années 90 a commencé à être protégé par certaines associations et réglementé par les lois des états, en 2009 une loi a finalement été promulguée par le gouvernement pour protéger le "Made in Italy".

TOUS LES NOUVEAUX PRODUITS HSSC SONT CONÇUS, CONÇUS ET CRÉÉS EN ITALIE

Les produits italiens sont un symbole de qualité et de style partout dans le monde et de cela le Nuova HSSC fait son drapeau. Pour Nuova HSSC «Made in Italy» n'est pas seulement une marque qui distingue la production de qualité mais c'est une véritable philosophie d'entreprise. Depuis plus d'un siècle, l'entreprise fait de cette philosophie son cheval de bataille en exportant le Made in Italy sur les 5 continents grâce à son réseau de distributeurs.

// La collezione DiamondTin™ è un'esclusiva della HSSC. Unica, raffinata ed elegante si presta anche come servizio da tavolo.

La forza di DiamondTin™ risiede nel suo esterno in rame, il più nobile tra i metalli. //



CARATTERISTICHE

- esterno: 99.9 in rame puro
- Interno: DiamondTin™
- Capsula in acciaio inox AISI 430 con anima in alluminio
- Fondo anche per induzione
- Maniglie in ottone pressofuso fatte a mano con rivetti in acciaio inox 18/10 rinforzati
- Superficie esterna martellata lucidata a specchio
- spessore delle pentole non inferiore a 2.0 mm; spessore dei coperchi non inferiore a 1,0 mm
- Conduttività termica 392 W / m ° K

DiamondTin

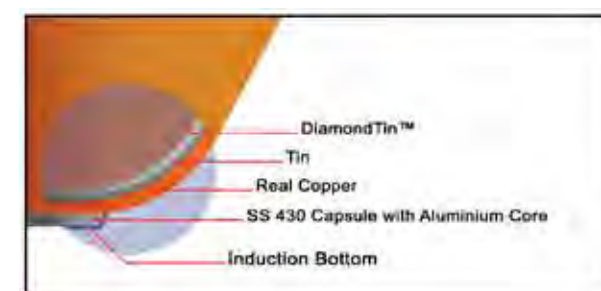
con fondo induzione - induction bottom - fond d'induction

HSSC



La "martellatura" esterna, oltre che esteticamente bella, comprime e allinea le molecole di rame rendendolo più corposo e quindi il miglior conduttore termico che oltre a garantire un notevole risparmio energetico permette una cottura dei cibi uniforme e sovrappiù.

La cottura lenta a temperatura bassa e costante rende DiamondTin™ uno strumento ineguagliabile per ottenere risultati eccezionali in cucina, prodotto adatto sia per uso casalingo che professionale.



L'interno è realizzato in DiamondTin™, uno speciale rivestimento a base di polvere di diamante sintetico posata ad alta pressione, rivestimento che dura nel tempo e certo di più rispetto agli attuali rivestimenti di stagno delle altre linee in commercio.

L'unicità della collezione si traduce anche nella cura dei dettagli, i manici in ottone pressofuso creati a mano rendono ogni prodotto unico, un manufatto di cucina fatto su misura con la precisione sartoriale che da sempre contraddistingue il Made in Italy.

I prodotti DiamondTin™ hanno anche un'eccellente resistenza agli urti, agli shock termici, all'abrasione ed alla corrosione.

I prodotti DiamondTin™ non contengono tracce di nichel e sono certificati per uso alimentare.

CONSIGLI UTILI

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua calda e detergente per stoviglie e di asciugarle.

Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare. NON lavare le pentole in lavastoviglie. Lavare a mano con detergenti adatti allo scopo non usare spugne abrasive preferire quelle morbide.

Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo all'interno a contatto diretto con fiamme o piastre. Pulire sempre l'esterno con prodotti specifici per evitare l'ossidazione del rame o in alternativa è possibile utilizzare una miscela di farina gialla con aceto bianco o limone.

Non utilizzare a temperature superiori a 280° C, le pentole e le padelle in rame hanno migliori prestazioni utilizzando temperature medio basse.



“ The DiamondTin™ collection is an HSSC exclusive. Unique, refined and elegant, it also lends itself as a table service.
The strength of DiamondTin™ lies in its copper exterior, the most noble of metals. ”

The external “hammering”, in addition to being aesthetically beautiful, compresses and aligns the copper molecules making it more full-bodied and therefore the best thermal conductor which, in addition to guaranteeing significant energy savings, allows uniform and refined cooking of the food. Slow cooking at a low and constant temperature makes DiamondTin™ an incomparable tool for obtaining exceptional results in the kitchen, a product suitable for both home and professional use.
The interior is made of DiamondTin™, a special coating based on synthetic diamond powder laid at high pressure,

a coating that lasts over time and certainly more than the current tin coatings of the other lines on the market. The uniqueness of the collection also translates into attention to detail, the hand-crafted die-cast brass handles make each product unique, a made-to-measure kitchen product with the sartorial precision that has always distinguished Made in Italy.
DiamondTin™ products also have excellent impact, thermal shock, abrasion and corrosion resistance. DiamondTin™ products do not contain traces of nickel and are certified for food use.



- FEATURES**
- external: 99.9 in pure copper
 - nterior: DiamondTin™
 - AISI 430 stainless steel capsule with aluminum core
 - Fund also for induction
 - Hand made die-cast brass handles with reinforced 18/10 stainless steel rivets
 - Mirror polished textured external surface
 - pan thickness not less than 2.0 mm; lids thickness not less than 1.0 mm
 - Thermal conductivity 392 W / m ° K

USEFUL TIPS
Before use, we suggest you clean the pots with hot water and dishwashing detergent and dry them. Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic. DO NOT wash the pots in the dishwasher. Hand wash with detergents suitable for the purpose. Do not use abrasive sponges. Prefer soft ones. Do not leave the pans without seasonings or food inside in direct contact with flames or plates. Always clean the outside with specific products to avoid copper oxidation or alternatively you can use a mixture of yellow flour with white vinegar or lemon. Do not use at temperatures above 280 ° C, copper pots and pans have better performance using medium-low temperatures.

“ La collection DiamondTin™ est une exclusivité de Nuova HSSC. Unique et raffinée, qui, grâce à son élégance, passe aisément de la cuisine à la table. L’un des points forts de DiamondTin™ réside dans son matériau, le cuivre, le plus noble des métaux. ”

En fait, étant techniquement le meilleur conducteur thermique, il garantit des économies d’énergie considérables grâce à sa grande capacité de conduction thermique.
De surcroît, le “martelage” externe, en plus de son aspect esthétique, comprime et aligne les molécules de cuivre, ce qui les rend plus denses et par conséquent bien meilleures conductrices thermiques. Son intérieur est constitué de DiamondTi™, un revêtement spécial à base de poudre de diamant synthétique déposé sous haute pression, ce qui permet une utilisation optimale des ustensiles en cuivre pour les préparations alimentaires. Un revêtement particulièrement résistant qui perdure dans le temps, en comparaison d’autres revêtements à base d’étain actuels sur le marché.

il est même inutile de mélanger et remuer la préparation car la température reste constante et homogène, garanti par les ustensiles de cuisson en cuivre. Ce qui signifie qu’une cuisson lente et constante à basse température fait de DiamondTin™ un outil impeccable pour des résultats exceptionnels en cuisine, aussi bien pour les particuliers que pour les professionnels.
La particularité de la collection DiamondTin™ se retrouve également dans ses détails, tels que les poignées en laiton moulé sous pression, fabriquées à la main individuellement, ce qui permet de rendre chaque produit unique, un objet de cuisine sur mesure, avec la précision technique et un design « Made in Italy ».
Les produits DiamondTin™ ont également une excellente résistance aux chocs aussi bien physiques que thermiques, à l’abrasion et à la corrosion.
Les produits sont extrêmement résistants aux bosses et aux imperfections grâce à un forgeage à froid qui donne une résistance remarquable et exceptionnelle au métal. Ils ne contiennent pas de traces de nickel.
Tous nos produits DiamondTin™ sont certifiés pour une utilisation alimentaire.

Pendant la cuisson, la chaleur est répartie uniformément sur toute la surface de la casserole, ce qui permet un meilleur contrôle de la température de cuisson et donc une moindre altération des vitamines et des protéines au cours de la préparation : la cuisson sera alors homogène et sans aucune altération au niveau des saveurs. A feu doux,

DiamondTin

con fondo induzione - induction bottom - fond d’induction

HSSC



- CARATTERISTICHE**
- esterna : 99,9 in cuivre pur
 - Intérieur : DiamondTin™
 - Capsule in acier inoxydable AISI 430 avec noyau en aluminium
 - fonds induction
 - Poignées en laiton moulé sous pression, fixées avec des rivets renforcés en acier inoxydable 18/10
 - Surface extérieure polie miroir
 - épaisseur des casseroles non inférieure à 2,0 mm ; épaisseur de couvertures non inférieure à 0,8 mm
 - Conductivité thermique 392 W / m ° K

CONSEILS UTILES
Avant d’utiliser la batterie de cuisine pour la première fois, nous vous suggérons de la nettoyer avec de l’eau bouillante et un détergent à vaisselle, puis de la sécher. N’utilisez pas d’objets tranchants en contact direct avec l’intérieur, il est conseillé d’utiliser des ustensiles en bois, en téflon ou en plastique alimentaire.
Toujours nettoyer l’extérieur avec des produits spécifiques pour éviter l’oxydation du cuivre. Ne pas laissez de casseroles ou de poêles vides en contact direct avec la flamme sans préparation à l’intérieur. Ne pas utiliser à des températures supérieures à 280 ° C, les cocottes et les casseroles en cuivre offrant les meilleures performances aux températures moyennes et basses.
Pour le polissage externe, vous pouvez utiliser un mélange de farine jaune avec du vinaigre blanc ou du citron.





Casseruola 2 manici con coperchio ø 30
Casserole 2 handle with lid
Casserole 2 poignée avec couvercle

cod ISS1221-30CM
cod DT05CM



Pentola e cestello spaghetti con coperchio ø 24
Stock pot with spaghetti colander and lid
Marmite avec élément pour cuit pates et couvercle

cod ISS1201-2
cod DT04



Sauteuse con maniglia servizio
e coperchio ø 30
Sauteuse with service handle and lid
Sauteuse avec poignée de service et couvercle

cod ISS1221-30
cod DT05



Pentola con coperchio ø 24
Stock pot with lid
Marmite avec couvercle

cod ISS1201-24SC
cod DT04SC

DiamondTin

con fondo induzione - induction bottom - fond d'induction

HSSC



La collezione DiamondTin con
confezione legno ha codice iniziale DT
The DiamondTin collection with wooden box
has the initial DT code
La collection DiamondTin avec boîte en bois
a le code DT initial

Casseruola 1 manico con coperchio ø 16
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poigné avec couvercle

cod ISS1211-16
cod DT03



Padella ø 24-26
Frypan one handle
Poêle à frire 1 manche

cod
ISS1241-24
ISS1241-26
DT01
DT02



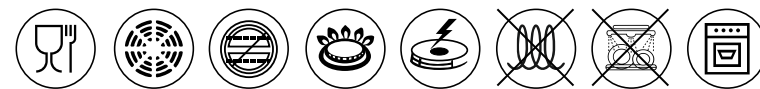
Moscow Mule **Cl 3 - 5 - 30 - 50**

cod SS-CL 3-8-30-50



Set fonduta con coperchio ed accessori **ø 16**
Fondue set with lid and accessories
Service à fondue avec couvercle et accessoires

cod SS-FO-16



Padella 1 manico **ø 16-22-24-26-28-32-36**

Frypan 1 handle
Poêle à frire une poignée

cod FSS1241/18-22-24-26-28-32-36



Tegame 2 manici **ø 16-22-24-26-28-32-36**

Pan 2 handles
Poêle à deux poignées

cod FSS1231/18-22-24-26-28-32-36

Diamond  Tin

spessore rame da 2.0 mm - body thickness 2,0mm - 2,0 d'épaisseur de cuivre

HSSC



Casseruola due manici

ø 14-16-20-24-30-36

Casserole with two handles
Casserole avec deux poignées

cod FSS1221-14-16-20-24-30-36

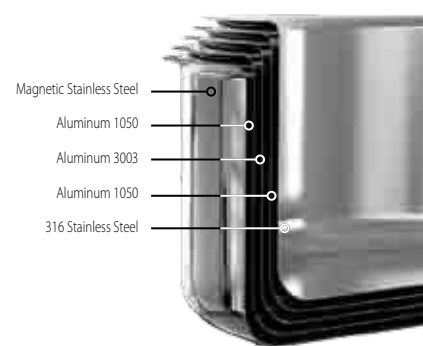


Casseruola un manico

ø 8-10-12-14-16-20-24

Saucepan one handles
Casserole une poignée

cod FSS1211-8-10-12-14-16-20-24



“ Le pentole e le padelle della SILVERPLUS™ sono costituite da materiale multistrato con interno in acciaio inox AISI 304, un cuore di 3 strati di alluminio e un altro strato esterno in acciaio inox 430, che ne permette l'utilizzo su tutti i tipi di cucine quali CERAMICA, INDUZIONE, ELETTRICA o GAS. ”



CARATTERISTICHE

- Esterno in acciaio inox AISI 430
- Cuore in triplo strato di alluminio
- Interno in acciaio inossidabile AISI 304

- Fondo a induzione
- Spessore 2,6 mm

SilverPlus

risparmio energetico - energy saving - économie d'énergie

HSSC

Il materiale multistrato delle SILVERPLUS™, grazie al nucleo interno in alluminio, consente una distribuzione più rapida e uniforme del calore che farà risparmiare tempo per la cottura e quindi energia.

Il materiale multistrato è perfettamente sigillato anche nel bordo delle pentole per garantire una lunga durata.

Il manico ergonomico in acciaio assemblato con rivetti ne garantisce la resistenza e consente di utilizzare le pentole anche in forno.



I prodotti SILVERPLUS™, nella variante EXCALIBUR sono creati senza PFOA, sostanza nociva alla salute. EXCALIBUR™ è sinonimo di sicurezza e qualità, la ottima antiaderenza fa sì che il cibo non si attacchi e non si bruci evitando così di creare sostanze tossiche nocive.

I prodotti senza PFOA si lavano con ridotte quantità di acqua e detersivo rispettando così le risorse del pianeta e l'ambiente.

Tutti i prodotti SILVERPLUS™, sono certificati per uso alimentare.

Il modello con rivestimento EXCALIBUR™ è:



CONSIGLI UTILI

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua calda e detergente per stoviglie e di asciugarle.

Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare.

Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide.

Pentole adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detersivi adatti allo scopo.

Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.



“ The SILVERPLUS™ pots and pans are made of multilayer material with an interior in AISI 304 stainless steel, a 3-layer aluminum core and another external layer in 430 stainless steel, which allows it to be used on all types of kitchens. such as CERAMIC, INDUCTION, ELECTRIC or GAS. ”

The multilayer material of SILVERPLUS™, thanks to the internal aluminum core, allows a faster and more uniform distribution of heat which will save time for cooking and therefore energy.

The multilayer material is perfectly sealed even in the edge of the pots to ensure long life.

The ergonomic steel handle assembled with rivets ensures its resistance and allows you to use the pots even in the oven.

SILVERPLUS™ products, in the EXCALIBUR™ variant, are created without PFOA, a substance harmful to health.

EXCALIBUR™ is synonymous with safety and quality, the excellent non-stick properties ensure that food does not stick and burn, thus avoiding the creation of harmful toxic substances.

Products without PFOA are washed with reduced quantities of water and detergent thus respecting the planet's resources and the environment.

All SILVERPLUS™ products are certified for food use.

The model with EXCALIBUR™ coating is



FEATURES

- Exterior in AISI 430 stainless steel
- Triple layer aluminum heart
- Interior in AISI 304 stainless steel
- Induction bottom
- Thickness 2.6 mm

USEFUL TIPS

Before use, we suggest you clean the pots with hot water and dishwashing detergent and dry them. Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic.

Do not use abrasive sponges, prefer soft ones. Pots suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose.

Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

SilverPlus

bordi sigillati - rim closed - bords scellés

HSSC

“ Les casseroles et poêles SILVERPLUS™ sont fabriquées en matériau multicouche avec un intérieur en acier inoxydable AISI 304, un noyau en aluminium à 3 couches et une autre couche externe en acier inoxydable 430, ce qui permet de l'utiliser sur tous les types de cuisines. tels que CÉRAMIQUE, INDUCTION, ÉLECTRIQUE ou GAZ. ”

Le matériau multicouche de SILVERPLUS™, grâce au noyau interne en aluminium, permet une répartition plus rapide et plus uniforme de la chaleur ce qui économisera du temps pour la cuisson et donc de l'énergie. Le matériau multicouche est parfaitement scellé même dans le bord des pots pour assurer une longue durée de vie.

La poignée ergonomique en acier assemblée avec des rivets assure sa résistance et vous permet d'utiliser les casseroles même au four. Les produits SILVERPLUS™, dans la variante EXCALIBUR, sont créés sans PFOA, une substance nocive pour la santé. EXCALIBUR™ est synonyme de sécurité et de qualité, les excellentes propriétés antiadhésives garantissent que les aliments

ne collent pas et ne brûlent pas, évitant ainsi la création de substances toxiques nocives.

Les produits sans PFOA sont lavés avec des quantités réduites d'eau et de détergent respectant ainsi les ressources de la planète et l'environnement.

Tous les produits SILVERPLUS™ sont certifiés pour un usage alimentaire.

Le modèle avec revêtement EXCALIBUR™ est



CARACTÉRISTIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI 430
- Cœur en aluminium triple couche
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Fond à induction
- Épaisseur 2,6 mm

CONSEILS UTILES

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les pots à l'eau chaude et au détergent à vaisselle et de les sécher. Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Pots adaptés au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet. Ne laissez pas de casseroles sans assaisonnements ou aliments en contact direct avec des flammes ou des assiettes.





Pentola con coperchio **ø 24**
Stock pot with lid
Marmite avec couvercle

cod HSSC-06



Padella 1 manico con coperchio **ø 24/30**
Frypan 1 handle with lid
Poêle pour frire une poignée et un couvercle

cod HSSC-01-02



Sauté con coperchio **ø 28**
Sauté pan with service handle and lid
Sauteuse 1 manche avec poignée de service et couvercle

cod HSSC-05

Silver **SP** Plus

perfetta induzione - perfect induction - induction parfaite

HSSC



Casseruola 1 manico con coperchio **ø 18**
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod HSSC-04



Padella Excalibur con coperchio **ø 24**
Frypan with Excalibur technology 1 handle and lid
Poêle avec technologie Excalibur 1 poignée avec couvercle

cod HSSC-03



Le pentole G&G EXCALIBUR™ della YCP sono realizzate con resistente acciaio inox 304 di altissima qualità che ne garantisce eccellente capacità di conduzione e ne permette l'utilizzo su tutti i tipi di cucine quali ceramica, induzione, elettriche ed a gas.

Il calore si distribuisce uniformemente, ciò consente un maggior controllo della temperatura di cottura, un enorme risparmio energetico e naturalmente una minore alterazione dei valori nutrizionali dei cibi e la non alterazione dei sapori. Altro punto di forza delle G&G EXCALIBUR™ sono i coperchi in vetro temperato, dotati di un foro di sfogo che permette la fuoriuscita del vapore per una cottura sana ed equilibrata. Gli articoli della collezione EXCALIBUR™ sono prodotti senza PFOA, sostanza nociva alla salute. La collezione G&G EXCALIBUR™ è sinonimo di sicurezza

e qualità, la ottima antiaderenza fa sì che il cibo non si attacchi e non si bruci evitando così di creare sostanze tossiche nocive. I nostri articoli senza PFOA si lavano con ridotte quantità di acqua e detersivo rispettando così le risorse del pianeta e l'ambiente. Fondo anche per induzione con termodiffusore e manici in bakelite. Tutti i prodotti G&G EXCALIBUR™ della Yacht Club Portofino™ sono certificati per uso alimentare e non contengono tracce di Nickel.



- CARATTERISTICHE TECNICHE:**
- esterno: Acciaio inox AISI 304
 - Interno: Rivesto con tecnologia Excalibur™
 - Capsula in acciaio inox AISI 430 con anima in alluminio
 - Fondo anche per induzione
 - Superficie esterna lucidata a specchio
 - spessore delle pentole non inferiore a 1,0 mm; spessore dei coperchi in vetro non inferiore a 4,0 mm

CONSIGLI UTILI:
Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua bollente e detergente per stoviglie e di asciugarle. Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare. Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide. Pentole adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detersivi adatti allo scopo. Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.



distribuzione uniforme del calore - uniform heat distribution - répartition uniforme de la chaleur

The G&G EXCALIBUR™ pots by YCP are made of resistant 304 stainless steel of the highest quality which guarantees excellent conduction capacity and allows their use on all types of kitchens such as ceramic, induction, electric and gas.

The heat is distributed evenly, which allows greater control of the cooking temperature, enormous energy savings and of course a lower alteration of the nutritional values of the food and non-alteration of the flavors. Another strong point of the G&G EXCALIBUR™ are the tempered glass lids, equipped with a vent hole that allows the steam to escape for healthy and balanced cooking. The articles of the EXCALIBUR™ collection are produced without PFOA, a substance harmful to health. The G&G EXCALIBUR™ collection is synonymous with safety and quality, the excellent non-stick properties ensure that food does not stick or burn, thus avoiding the creation of harmful toxic substances. Our PFOA-free items are washed with reduced quantities of water and detergent thus respecting the planet's resources and the environment. Fund also for induction with heat diffuser and bakelite handles. All G&G EXCALIBUR™ products of the Yacht Club Portofino™ are certified for food use and do not contain traces of Nickel.

- TECHNICAL FEATURES:**
- Exterior: AISI 304 stainless steel
 - Interior: Covered with Excalibur™ technology
 - AISI 430 stainless steel capsule with aluminum core
 - Fund also for induction
 - Mirror polished external surface
 - pan thickness not less than 1.0 mm; glass lids thickness not less than 4.0 mm

USEFUL TIPS:
Before use, we suggest you clean the pots with boiling water and dishwashing detergent and dry them. Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic. Do not use abrasive sponges, prefer soft ones. Pots suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose. Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

Les pots G&G EXCALIBUR™ de YCP sont fabriqués en acier inoxydable 304 résistant de la plus haute qualité qui garantit une excellente capacité de conduction et permet leur utilisation sur tous les types de cuisines telles que la céramique, l'induction, l'électricité et le gaz.

La chaleur est répartie uniformément, ce qui permet un meilleur contrôle de la température de cuisson, d'énormes économies d'énergie et bien sûr une moindre altération des valeurs nutritionnelles des aliments et une non-altération des saveurs. Un autre point fort du G&G EXCALIBUR™ sont les couvercles en verre trempé, équipés d'un trou d'aération qui permet à la vapeur de s'échapper pour une cuisson saine et équilibrée. Les articles de la collection EXCALIBUR™ sont fabriqués sans PFOA, une substance nocive pour la santé. La collection G&G EXCALIBUR™ est synonyme de sécurité et de qualité, les excellentes propriétés antiadhésives garantissent que les aliments ne collent pas ou ne brûlent pas, évitant ainsi la création de substances toxiques nocives. Nos articles sans PFOA sont lavés avec des quantités réduites d'eau et de détergent respectant ainsi les ressources de la planète et l'environnement. Fonds également pour l'induction avec diffuseur de chaleur et poignées en bakélite. Tous les produits G&G EXCALIBUR™ du Yacht Club Portofino™ sont certifiés pour usage alimentaire et ne contiennent aucune trace de nickel.

- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:**
- extérieur: acier inoxydable AISI 304
 - Intérieur: recouvert de la technologie Excalibur™
 - Capsule en acier inoxydable AISI 430 avec noyau en aluminium
 - Fonds également pour l'induction
 - Surface extérieure polie miroir
 - épaisseur du bac d'au moins 1,0 mm; épaisseur des couvercles en verre d'au moins 4,0 mm

CONSEILS UTILES:
Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les casseroles avec de l'eau bouillante et du détergent à vaisselle et de les sécher. Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Pots adaptés au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet. Ne laissez pas de casseroles.



Bottom - Al + Body

fondo Al 4,0 mm + capsula AISI 430
corpo 1,0 mm AISI 304 + rivestimento interno antiaderente Excalibur™
bottom - 4,0 mm Al + AISI 430 capsule
Body 1,0 mm AISI 304 + internal Excalibur™ nonstick coating
fond Al 4,0 mm + capsule AISI 430
corps 1,0 mm AISI 304 + revêtement antiadhésif interne Excalibur™

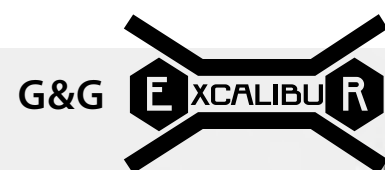




Padella **Ø 26/30**
Frypan one handle
Poêle à frire 1 manche



Casseruola 1 manico con coperchio **Ø 16/18**
Casserole 1 handle with lid
Casserole à 1 poignée avec couvercle



perfetta induzione - perfect induction - induction parfaite



Set G&G Excalibur

cod 1136



Casseruola 2 manici con coperchio **Ø 20**
Casserole 2 handle with lid
Casserole à 2 poignées avec couvercle



Interno a "nido d'ape"
"Honey comb" pattern
Interne en "nid d'abeille"

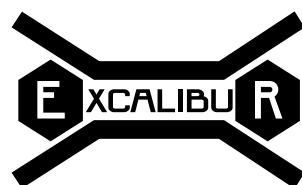
// I prodotti EXCALIBUR™ vantano ineguagliabili proprietà no-stick rispetto ai tradizionali prodotti antiaderenti, ed hanno una maggiore durata. //

I cinque strati garantiscono una migliore conduzione termica, in particolare il cuore in alluminio permette una distribuzione uniforme del calore sino ai bordi con notevole risparmio dei tempi di cottura e dei consumi energetici. EXCALIBUR™ è un prodotto ECO FRIENDLY a tutti gli effetti.



CARATTERISTICHE

- Esterno in acciaio inox AISI 430
- Cuore in triplo strato di alluminio
- Interno in acciaio inossidabile AISI 304 con tecnologia EXCALIBUR™
- Fondo a induzione
- Maniglie in bakelite ergonomico
- Spessore 2,6 mm



perfettamente antiaderente - the best non stick - merveilleusement antiadhésif

HSSC

Il rivestimento interno a nido d'ape permette una cottura uniforme con un minore uso di grassi e lascia inalterati i sapori e le proprietà nutrizionali degli alimenti. EXCALIBUR™ è un prodotto BIO, adatto anche alla cucina vegana, adatto anche a cotture simili a quelle alla piastra potrete utilizzarlo per cucinare ottime bistecche all'americana.

Gli articoli della collezione EXCALIBUR™ sono prodotti senza PFOA, sostanza nociva alla salute. EXCALIBUR™ è sinonimo di sicurezza e qualità, la ottima antiaderenza fa sì che il cibo non si attacchi e non si bruci evitando così di creare sostanze tossiche nocive. I nostri articoli senza PFOA si lavano con ridotte quantità di acqua e detersivo rispettando così le risorse del pianeta e l'ambiente.

Tutti i prodotti EXCALIBUR™ sono certificati per uso alimentare e non contengono Nickel



CONSIGLI UTILI:

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire i prodotti con acqua bollente e detergente per stoviglie e di asciugarli.

Non utilizzare oggetti appuntiti a diretto contatto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare. NON usare spugne abrasive, preferire spugne morbide. Padelle adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detersivi adatti allo scopo. Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.



// EXCALIBUR™ products boast unparalleled no-stick properties compared to traditional non-stick products and have a longer life. //

The five layers guarantee a better thermal conduction, the aluminum core allows a uniform distribution of the heat up to the edges with considerable savings in cooking times and energy consumption. EXCALIBUR™ is an ECO-FRIENDLY product in all respects. The internal honeycomb coating allows uniform cooking with less fat and leaves the flavors and nutritional properties of the food unaltered. EXCALIBUR™ is a BIO product, also suitable for vegan cuisine, also suitable for cooking like grilling you can use it to cook excellent American steaks. The articles of the EXCALIBUR™ collection are produced without PFOA, a substance harmful to health.

EXCALIBUR™ is synonymous with safety and quality, the excellent non-stick properties ensure that food does not stick and burn, thus avoiding the creation of harmful toxic substances. Our PFOA-free items are washed with reduced quantities of water and detergent thus respecting the planet's resources and the environment. All EXCALIBUR™ products are certified for food use and do not contain Nickel



FEATURES

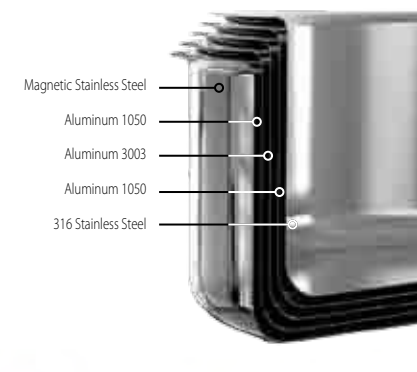
- Exterior in AISI 430 stainless steel
- Triple layer aluminum heart
- Interior in AISI 304 stainless steel with EXCALIBUR™ technology
- Induction bottom
- Bakelite ergonomic handles
- Thickness 2.6 mm

USEFUL TIPS

Before use, we suggest that you clean the products with boiling water and dishwashing detergent and dry them. Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic. DO NOT use abrasive sponges, prefer soft sponges. Pans suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose. Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.



Ecofriendly - PFOA free - Nickel Free



// Les produits EXCALIBUR™ possèdent des propriétés antiadhésives inégalées par rapport aux produits antiadhésifs traditionnels et ont une durée de vie plus longue. //

Les cinq couches garantissent une meilleure conduction thermique, en particulier le noyau en aluminium permet une répartition uniforme de la chaleur jusqu'aux bords avec des économies considérables de temps de cuisson et de consommation d'énergie. EXCALIBUR™ est un produit ÉCOLOGIQUE à tous égards. Le revêtement interne en nid d'abeille permet une cuisson uniforme avec moins de matières grasses et laisse les saveurs et les propriétés nutritionnelles des aliments inchangés. EXCALIBUR™ est un produit BIO, également adapté à la cuisine végétalienne, également adapté à la cuisson similaire à la grillade, vous pouvez l'utiliser pour cuisiner d'excellents steaks américains. Les articles de la collection EXCALIBUR™ sont fabriqués

sans PFOA, une substance nocive pour la santé. EXCALIBUR™ est synonyme de sécurité et de qualité, les excellentes propriétés antiadhésives garantissent que les aliments ne collent pas et ne brûlent pas, évitant ainsi la création de substances toxiques nocives. Nos articles sans PFOA sont lavés avec des quantités réduites d'eau et de détergent respectant ainsi les ressources de la planète et l'environnement.

Tous les produits EXCALIBUR™ sont certifiés pour usage alimentaire et ne contiennent pas de nickel



CARACTÉRISTIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI 430
- Cœur en aluminium triple couche
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304 avec technologie EXCALIBUR™
- Fond à induction
- Poignées ergonomiques en bakélite
- Épaisseur 2,6 mm

CONSEILS UTILES:

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les produits à l'eau bouillante et au détergent à vaisselle et de les sécher. Ne pas utiliser d'objets tranchants en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. NE PAS utiliser d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Poêles adaptées au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet. Ne laissez pas de casseroles sans assaisonnements ou aliments en contact direct avec des flammes ou des assiettes.





Padella con interno "Nido d'ape"

Ø 20-22-24-26-28-30

Pan with "Honeycomb" interior

Poele avec intérieur en "Nid d'Abeille"

cod FE120-122-124-126-128-130



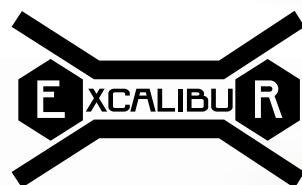
Wok con interno "Nido d'ape"

Ø 26-28-30-32

Wok with "Honeycomb" interior

Wok avec intérieur intérieur en "Nid d'Abeille"

cod WE126-128-130-132



maniglie ergonomiche - ergonomic handles - poignées ergonomiques



Wok ovale - Saltapasta

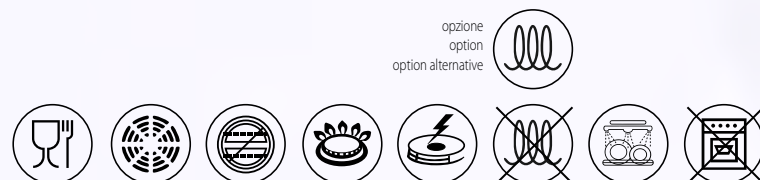
cm 28/24 cod FOW126 - cm 30/26 cod FOW128

Oval Wok

Wok ovale

// Nel mondo delle migliori padelle con rivestimento antiaderente Marmoplus™ è sicuramente il prodotto più attuale e più di moda.

Le padelle Marmoplus™, ispirate appunto alle sfumature del marmo, sono prodotte con alluminio a cui viene applicato un trattamento rinforzato da particelle minerali.



CARATTERISTICHE

- Verniciatura esterna: lacca siliconica MARMOPLUS™, spessore 20-25 micron
- Interno: 7 strati di rivestimento antiaderente rinforzato
- Fondo termo-diffusore, microsabbatura antiscivolo con cerchi concentrici
- Fondo anche per induzione

MARMOPLUS

anche con fondo ad induzione - available with induction bottom - disponible avec fond à induction



La scelta del Marmoplus™ offre molteplici vantaggi, come la capacità di garantire la distribuzione uniforme del calore sulla superficie che permette una cottura omogenea degli alimenti.

Le vostre pietanze saranno cucinate alla perfezione con risultati eccellenti pari a quelli dei migliori chef. Lo spessore di Marmoplus™ applicato con non meno di 30 micron garantisce la padella per almeno 5000 cicli di test abrasivo.

Le padelle sono prodotte con il 99,5% di alluminio puro per uso alimentare e non contengono tracce di nickel.

Le padelle Marmoplus™ sono prodotte senza PFOA, sostanza nociva alla salute, Marmoplus™ è sinonimo di sicurezza e qualità, la ottima antiaderenza fa sì che il cibo non si attacchi e non si bruci evitando così di creare sostanze tossiche nocive. Le nostre padelle senza PFOA si lavano con ridotte quantità di acqua e detersivo rispettando così le risorse del pianeta e l'ambiente.

L'interno creato con sette strati di rivestimento antiaderente rinforzato le rende un ottimo prodotto per cucinare in modo sano senza utilizzo di olio e grassi.

Disponibili anche con fondo per induzione con termodiffusore e manici soft touch.

Tutti i prodotti Marmoplus™ sono certificati per uso alimentare.



CONSIGLI UTILI

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua bollente e detergente per stoviglie e di asciugarle.

Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare.

Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide.

Pentole adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detersivi adatti allo scopo.

Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.

// In the world of the best pans with non-stick coating Marmoplus™ is certainly the most current and most fashionable product.
Marmoplus™ pans, inspired precisely by the nuances of marble, are produced with aluminum to which a treatment reinforced with mineral particles is applied. //

The choice of Marmoplus™ offers multiple advantages, such as the ability to guarantee the uniform distribution of heat on the surface which allows homogeneous cooking of the food. Your dishes will be cooked to perfection with excellent results equal to those of the best chefs. The thickness of Marmoplus™ applied with no less than 30 microns guarantees the pan for at least 5000 abrasive test cycles. The pans are made with 99.5% pure aluminum for food use and do not contain traces of nickel. Marmoplus™ pans are produced without PFOA, a substance harmful to health, Marmoplus™ is synonymous with safety and quality, the excellent non-stick ensures that food does not stick and does not burn thus avoiding

the creation of harmful toxic substances. Our PFOA-free pans are washed with reduced quantities of water and detergent thus respecting the planet's resources and the environment. The interior created with seven layers of reinforced non-stick coating makes them an excellent product for healthy cooking without using oil and fats. Also available with induction bottom with heat diffuser and soft touch handles.

All Marmoplus™ products are certified for food use.



FEATURES

- External painting: MARMOPLUS™ silicone lacquer, thickness 20-25 microns
- Interior: 7 layers of reinforced non-stick coating
- Thermo-diffuser bottom, non-sand micro-sandblasting with concentric circles
- Bottom also for induction

USEFUL TIPS

Before use, we suggest you clean the pots with boiling water and dishwashing detergent and dry them. Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic. Do not use abrasive sponges, prefer soft ones. Pots suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose. Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

MARMOPLUS

vasta gamma colori - wide range of colors - large gamme de couleurs



// Dans le monde des meilleures casseroles avec revêtement antiadhésif, Marmoplus™ est certainement le produit le plus actuel et le plus à la mode.
Les poêles Marmoplus™, inspirées précisément des nuances du marbre, sont fabriquées avec de l'aluminium auquel est appliqué un traitement renforcé de particules minérales. //

Le choix de Marmoplus™ offre de multiples avantages, tels que la possibilité de garantir la répartition uniforme de la chaleur sur la surface qui permet une cuisson homogène des aliments. Vos plats seront cuits à la perfection avec d'excellents résultats égaux à ceux des meilleurs chefs. L'épaisseur de Marmoplus™ appliquée avec pas moins de 30 microns garantit la casserole pendant au moins 5000 cycles d'essai abrasifs. Les casseroles sont en aluminium pur à 99,5% pour usage alimentaire et ne contiennent aucune trace de nickel. Les casseroles Marmoplus™ sont produites sans PFOA, une substance nocive pour la santé, Marmoplus™ est synonyme de sécurité et de qualité, l'excellent antiadhésif garantit que les aliments ne collent pas et ne brûlent pas, évitant ainsi la création

de substances toxiques nocives. Nos casseroles sans PFOA sont lavées avec des quantités réduites d'eau et de détergent respectant ainsi les ressources de la planète et l'environnement. L'intérieur créé avec sept couches de revêtement antiadhésif renforcé en fait un excellent produit pour une cuisine saine sans utiliser d'huile et de graisses. Également disponible avec fond à induction avec diffuseur de chaleur et poignées au toucher doux.

Tous les produits Marmoplus™ sont certifiés pour un usage alimentaire.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Peinture extérieure : laque silicone MARMOPLUS™, épaisseur 20-25 microns
- Intérieur : 7 couches de revêtement antiadhésif renforcé
- Fond thermo-diffuseur, micro-sablage sans sable avec cercles concentriques
- Fonds également pour l'induction

CONSEILS UTILES:

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les casseroles avec de l'eau bouillante et du détergent à vaisselle et de les sécher. Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Pots adaptés au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet. Ne laissez pas de casseroles sans assaisonnements ou aliments en contact direct avec des flammes ou des assiettes.



Padella con manico coordinato
spessore da 1.8 a 3,2 mm

Ø 14-16-18-20-22-24-26-28-30-32

Frypan with coordinated handle thickness from 1.8 to 3 mm
Poêle à frire avec épaisseur de poignée coordonnée de 1,8 à 3 mm



Padella con manico coordinato
spessore da 1.8 a 3,2 mm

Ø 14-16-18-20-22-24-26-28-30-32

Frypan with coordinated handle thickness from 1.8 to 3 mm
Poêle à frire avec épaisseur de poignée coordonnée de 1,8 à 3 mm

MARMOPLUS

sfumature del marmo - shades of marble - nuances de marbre

HSSC



Padella con manico coordinato
spessore da 1.8 a 3,2 mm

Ø 14-16-18-20-22-24-26-28-30-32

Frypan with coordinated handle thickness from 1.8 to 3 mm
Poêle à frire avec épaisseur de poignée coordonnée de 1,8 à 3 mm

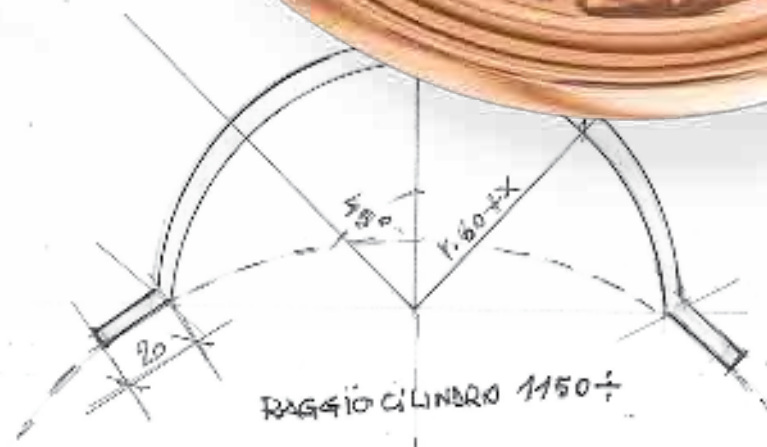
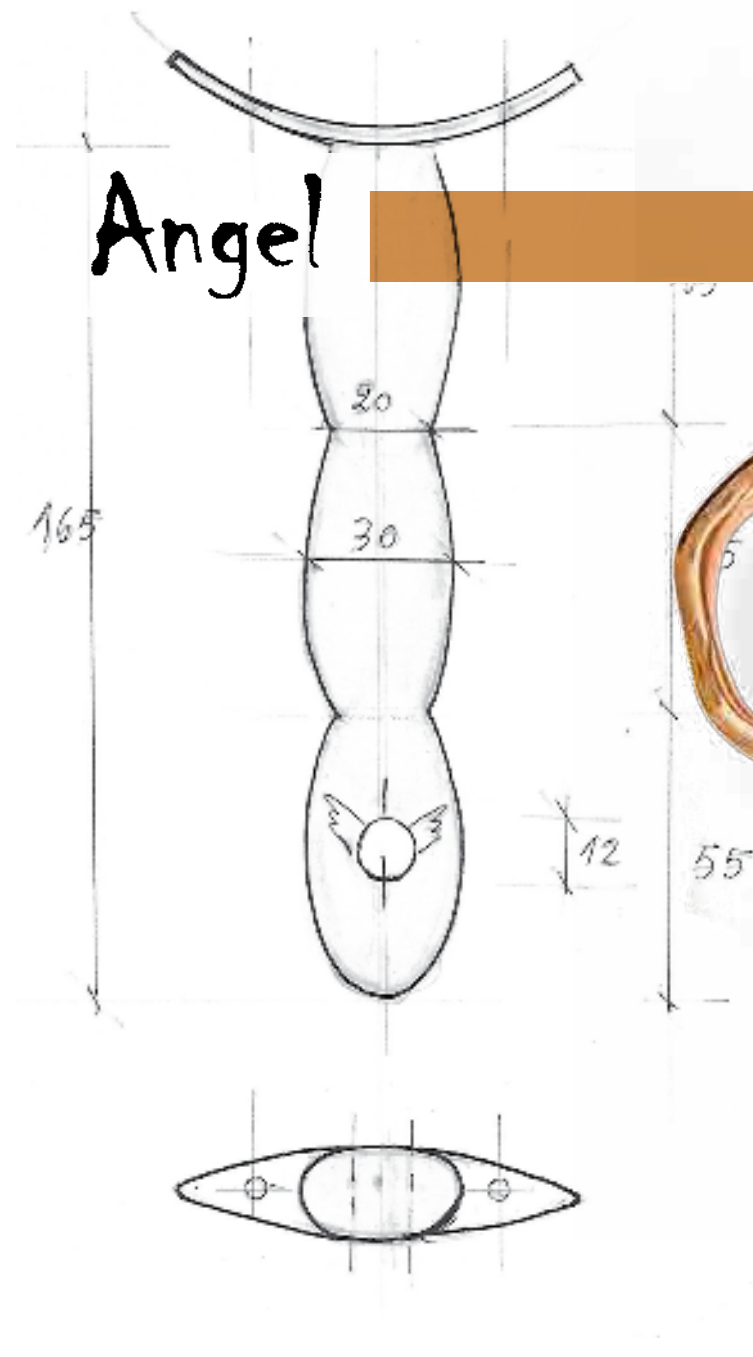
// **Alberto Podestà**
nasce a Genova il 3 settembre del 1960.

Nel 1985 terminati gli studi fonda lo studio "ALBERTO PODESTA' ARCHITETTURA & DESIGN".

Da allora collabora con importanti aziende come product designer e art director, soprattutto nel settore arredamento. Ha lavorato tra le altre con: Citterio Meda, Patriarca Cucine, Seccose, BK Italia, Arcon, Simam, Morfeus, Simons, Oggioni Letti, Lamperti, Ceramiche ILSA, Interni luce Milano, Antepima Italia, Waip, Modernindustria, Indelma, Berendsohn Hamburg, Centro Stile Fiat (Mirafiori), Ditrass, Fold, Novadesign, Inedita, Acam, Penta, Porada arredi, Pacini & Cappellini, Ponti & Terenghi, Olimpia Arredi, Piemonti Salotti, Michelozzi, Rizza Arredi...

Per la Nuova HSSC ha disegnato la collezione di pentole "Angel".

//

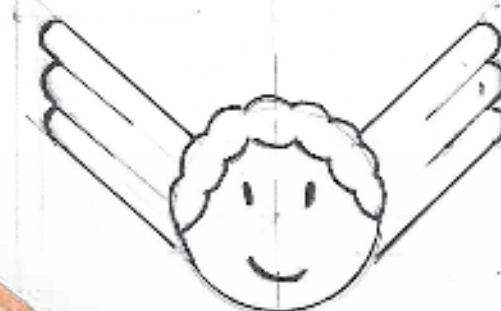


Alberto Podestà was born in Genoa on September 3, 1960.

In 1985, after completing his studies, he founded the study "ALBERTO PODESTA' ARCHITETTURA & DESIGN".

Since then he has collaborated with important companies as product designer and art director, especially in the furniture sector. He has worked among others with: Citterio Meda, Patriarca Cucine, Seccose, BK Italia, Arcon, Simam, Morfeus, Simons, Oggioni Letti, Lamperti, ILSA Ceramics, Interni luce Milano, Antepima Italia, Waip, Modernindustria, Indelma, Berendsohn Hamburg, Centro Stile Fiat (Mirafiori), Ditrass, Fold, Novadesign, Inedita, Acam, Penta, Porada furnishings, Pacini & Cappellini, Ponti & Terenghi, Olimpia Arredi, Piemonti Salotti, Michelozzi, Rizza Arredi...

For the New HSSC he designed the "Angel" cookware collection.



DISEGNO
ANGELO
STILIZZATO.
PER MARCHIO A PRESSA



DISEGNO ANGELO
PER FORO
MANIGLIA
(NO VOLO)

HSSC



// La collezione Angel™ disegnata dall'Architetto Alberto Podestà rappresenta l'ultima creazione di Nuova HSSC

Le forme originali della collezione si riflettono sul pomolo del coperchio dove viene raffigurato un volto d'angelo protetto da ali squadrate e sui manici ergonomici che oltre a facilitare la presa ricordano la sinuosità e la leggerezza delle nuvole. //



CARATTERISTICHE

- esterno: 99.9 in rame puro
- Interno: DiamondTin™
- Capsula in acciaio inox AISI 430 con anima in alluminio
- Fondo anche per induzione

- Maniglie in ottone o bronzo pressofuso fatte a mano con rivetti in acciaio inox 18/10 rinforzati
- Superficie esterna martellata lucidata a specchio
- Spessore delle pentole non inferiore a 2.0 mm; spessore dei coperchi non inferiore a 1,0 mm
- Conduttività termica 392 W / m ° K

Angel
DiamondTin

con fondo induzione - induction bottom - fond d'induction

L'unicità della collezione Angel™ si ritrova anche nei dettagli, le maniglie in ottone pressofuso e bronzo sono realizzate a mano con un processo da cui nasce un oggetto esclusivo fatto su misura con la precisione sartoriale che contraddistingue il Made in Italy.

I prodotti sono al tempo stesso classici, eleganti moderni e vivaci e si adattano a qualsiasi stile d'arredamento e a qualsiasi uso gastronomico; tutti i prodotti lucidati a specchio daranno un tocco esclusivo alla vostra tavola e potranno sostituire zuppe e piatti di portata.

La collezione è impreziosita dall'uso di metalli nobili quali bronzo, rame ed ottone, è disponibile anche una linea più moderna creata con l'utilizzo di acciaio inox multistrato cinque spessori.



HSSC

Angel™ Rame è prodotta con rame 99.9, il più nobile tra i metalli. L'interno è realizzato in DiamondTin™, uno speciale rivestimento a base di polvere di diamante sintetico posata ad alta pressione, rivestimento che dura nel tempo e certo di più rispetto agli attuali rivestimenti di stagno delle altre linee in commercio.

La "martellatura" esterna, oltre che esteticamente bella, comprime e allinea le molecole di rame rendendolo più corposo e quindi il miglior conduttore termico che oltre a garantire un notevole risparmio energetico permette una cottura dei cibi uniforme e sovrappiù.

La collezione Angel™ Rame può essere utilizzata su tutti i tipi di cucine quali CERAMICA, INDUZIONE, ELETTRICA o GAS, è possibile usarla anche in forno.

I prodotti Angel™ hanno anche un'eccellente resistenza agli urti, agli shock termici, all'abrasione ed alla corrosione.

Tutti i prodotti Angel sono certificati per uso alimentare.

CONSIGLI UTILI

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua calda e detergente per stoviglie e di asciugarle. Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare.

NON lavare le pentole in lavastoviglie. Lavare a mano con detergenti adatti allo scopo non usare spugne abrasive preferire quelle morbide.

Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo all'interno a contatto diretto con fiamme o piastre.

Pulire sempre l'esterno con prodotti specifici per evitare l'ossidazione del rame o in alternativa è possibile utilizzare una miscela di farina gialla con aceto bianco o limone

Non utilizzare a temperature superiori a 280 ° C, le pentole e le padelle in rame hanno migliori prestazioni utilizzando temperature medio basse.

// The Angel™ collection designed by Arch. Alberto Podestà represents the latest creation of Nuova HSSC.

The original shapes of the collection are reflected on the knob of the lid where an angel face is protected by square wings and on the ergonomic handles which, in addition to facilitating grip, recall the sinuosity and lightness of the clouds.

//

The uniqueness of the Angel™ collection is also found in the details, the handles in die-cast brass and bronze are handmade with a process from which an exclusive object is made to measure with the sartorial precision that distinguishes Made in Italy.

The products are at the same time classic, elegant, modern and lively and adapt to any furnishing style and to any gastronomic use; all mirror-polished products will give an exclusive touch to your table and can replace soup tureens and serving dishes.

The collection is enhanced by the use of noble metals such as bronze, copper and brass, a more modern line is also available created with the use of five thickness multilayer stainless steel.

Angel™ Copper is produced with 99.9 copper, the most noble of metals. The interior is made of DiamondTin™, a special coating based on synthetic diamond powder

laid at high pressure, a coating that lasts over time and certainly more than the current tin coatings of the other lines on the market.

The external "hammering", in addition to being aesthetically beautiful, compresses and aligns the copper molecules making it more full-bodied and therefore the best thermal conductor which, in addition to guaranteeing significant energy savings, allows uniform and refined cooking of the food.

The Angel™ Copper collection can be used on all types of kitchens such as CERAMIC, INDUCTION, ELECTRIC or GAS, it can also be used in the oven.

Angel™ products also have excellent impact, thermal shock, abrasion and corrosion resistance.

All Angel products are certified for food use.



Angel
DiamondTin

induction bottom

FEATURES

- external: 99.9 in pure copper
- Interior: DiamondTin™
- AISI 430 stainless steel capsule with aluminum core
- Fund also for induction
- Handmade die-cast brass or bronze handles with reinforced 18/10 stainless steel rivets
- Mirror polished textured external surface
- pan thickness not less than 2.0 mm; lids thickness not less than 1.0 mm
- Thermal conductivity 392 W / m ° K

USEFUL TIPS

Before use, we suggest you clean the pots with hot water and dishwashing detergent and dry them.

Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic.

DO NOT wash the pots in the dishwasher. Hand wash with detergents suitable for the purpose. Do not use abrasive sponges. Prefer soft ones.

Do not leave the pans without seasonings or food inside in direct contact with flames or plates.

Always clean the outside with specific products to avoid copper oxidation or alternatively you can use a mixture of yellow flour with white vinegar or lemon. Do not use at temperatures above 280 ° C, copper pots and pans have better performance using medium-low temperatures.



// La collection Angel™ conçue par Arch. Alberto Podestà représente la dernière création de Nuova HSSC.

Les formes originales de la collection se reflètent sur le bouton du couvercle où un visage d'ange est protégé par des ailes carrées et sur les poignées ergonomiques qui, en plus de faciliter l'adhérence, rappellent la sinuosité et la légèreté des nuages.

//

Le caractère unique de la collection Angel™ se retrouve également dans les détails, les poignées en laiton moulé sous pression et en bronze sont faites à la main avec un processus à partir duquel un objet exclusif est fabriqué sur mesure avec la précision vestimentaire qui distingue le Made in Italy.

Les produits sont à la fois classiques, élégants, modernes et vivants et s'adaptent à tout style d'ameublement et à toute utilisation gastronomique ; tous les produits polis miroir donneront une touche exclusive à votre table et peuvent remplacer les soupières et les plats de service.

La collection est renforcée par l'utilisation de métaux nobles tels que le bronze, le cuivre et le laiton, une ligne plus moderne est également disponible créée avec l'utilisation d'acier inoxydable multicouche de cinq épaisseurs.

Le cuivre Angel™ est produit avec du cuivre 99,9, le plus noble des métaux. L'intérieur est en DiamondTin™, un revêtement spécial à base de poudre de diamant

synthétique déposée à haute pression, un revêtement qui dure dans le temps et certainement plus que les revêtements d'étain actuels des autres lignes du marché.

Le "martelage" externe, en plus d'être esthétiquement beau, comprime et aligne les molécules de cuivre ce qui le rend plus corsé et donc le meilleur conducteur thermique qui, en plus de garantir des économies d'énergie importantes, permet une cuisson uniforme et raffinée des aliments.

La collection Angel™ Cuivre peut être utilisée sur tous les types de cuisines telles que CÉRAMIQUE, INDUCTION, ÉLECTRIQUE ou GAZ, elle peut également être utilisée au four.

Les produits Angel™ ont également une excellente résistance aux chocs, aux chocs thermiques, à l'abrasion et à la corrosion.

Tous les produits Angel sont certifiés pour un usage alimentaire.

fond d'induction

HSSC



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- externe : 99,9 en cuivre pur
- Intérieur : DiamondTin™
- Capsule en acier inoxydable AISI 430 avec noyau en aluminium
- fonds induction
- Poignées artisanales en laiton ou en bronze avec rivets en acier inoxydable 18/10 renforcés
- Surface extérieure polie miroir
- épaisseur des casseroles non inférieure à 2,0 mm ; épaisseur de couvertures non inférieure à 0,8 mm
- Conductivité thermique 392 W / m ° K

CONSEILS UTILES:

Avant d'utiliser la batterie de cuisine pour la première fois, nous vous suggérons de la nettoyer avec de l'eau bouillante et un détergent à vaisselle, puis de la sécher.

N'utilisez pas d'objets tranchants en contact direct avec l'intérieur, il est conseillé d'utiliser des ustensiles en bois, en téflon ou en plastique alimentaire.

Toujours nettoyer l'extérieur avec des produits spécifiques pour éviter l'oxydation du cuivre.

Ne pas laissez de casseroles ou de poêles vides en contact direct avec la flamme sans préparation à l'intérieur.

Ne pas utiliser à des températures supérieures à 280 ° C, les cocottes et les casseroles en cuivre offrant les meilleures performances aux températures moyennes et basses.

Pour le polissage externe, vous pouvez utiliser un mélange de farine jaune avec du vinaigre blanc ou du.





Confezione
in prestigiosa scatola di legno
Packaged in a prestigious wooden box
Emballé dans une prestigieuse boîte en bois



Sauteuse con maniglia
servizio e coperchio **Ø 30**
Sauteuse with service handle and lid
Sauteuse avec poignée de service et couvercle

cod ANGEL04B



Casseruola 1 manico con coperchio **Ø 16**
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod ANGEL05B



Pentola con coperchio **Ø 24**
Stock Pot with lid
Marmite avec couvercle

cod ANGEL07B

Angel
Diamond Tin



con fondo induzione
induction bottom
fond d'induction

con manici in bronzo - with bronze handles - avec poignées en bronze

HSSC

Padella **Ø 24-26**
Frypan one handle
Poêle à frire 1 manche

cod ANGEL01B - ANGEL02B



Padella - esecuzione in bronzo satinato **Ø 24-26**
Frypan - satin bronze execution
Poêle à frire - exécution satin bronze

cod ANGEL01BS - ANGEL02BS





Confezione
in prestigiosa scatola di legno
Packaged in a prestigious wooden box
Emballé dans une prestigieuse boîte en bois



Sauteuse con maniglia
servizio e coperchio **Ø 30**
Sauteuse with service handle and lid
Sauteuse avec poignée de service et couvercle

cod ANGEL040



Casseruola 1 manico con coperchio **Ø 16**
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod ANGEL050

Pentola con coperchio **Ø 24**
Stock Pot with lid
Marmite avec couvercle

cod ANGEL070



Angel
Diamond Tin



con fondo induzione
induction bottom
fond d'induction

con manici in ottone - with brass handles - avec poignées en laiton

HSSC

Padella **Ø 24-26**
Frypan one handle
Poêle à frire 1 manche

cod ANGEL010 - ANGEL020



// La collezione Angel™ disegnata dall'Architetto Alberto Podestà rappresenta l'ultima creazione di Nuova HSSC

Le forme originali della collezione si riflettono sul pomolo del coperchio dove viene raffigurato un volto d'angelo protetto da ali squadrate e sui manici ergonomici che oltre a facilitare la presa ricordano la sinuosità e la leggerezza delle nuvole. //



CARATTERISTICHE

- Esterno in acciaio inox AISI 430
- Cuore in triplo strato di alluminio
- Interno in acciaio inossidabile AISI 304
- Fondo a induzione
- Spessore 2,6 mm

Angel
Silver Plus

con fondo induzione - induction bottom - fond d'induction



L'unicità della collezione Angel™ si ritrova anche nei dettagli, le maniglie in ottone pressofuso e bronzo sono realizzate a mano con un processo da cui nasce un oggetto esclusivo fatto su misura con la precisione sartoriale che contraddistingue il Made in Italy.

I prodotti sono al tempo stesso classici, eleganti moderni e vivaci e si adattano a qualsiasi stile d'arredamento e a qualsiasi uso gastronomico; tutti i prodotti lucidati a specchio daranno un tocco esclusivo alla vostra tavola e potranno sostituire zuppiere e piatti di portata.

HSSC

La collezione è impreziosita dall'uso di metalli nobili quali bronzo, rame ed ottone, è disponibile anche una linea più moderna creata con l'utilizzo di acciaio inox multistrato cinque spessori.

Angel™ Inox è prodotta con materiale interno multistrato in acciaio inossidabile AISI 304, nel cuore 3 strati in alluminio e uno esterno in acciaio inossidabile 430 che garantiscono un notevole risparmio energetico grazie alla grande capacità di conduzione termica.

La collezione Angel™ può essere utilizzata su tutti i tipi di cucine quali CERAMICA, INDUZIONE, ELETTRICA o GAS, è possibile usarla anche in forno.

I prodotti Angel™ sono estremamente resistenti alle ammaccature e imperfezioni grazie alla forgiatura a freddo che conferisce una notevole resistenza del metallo, hanno un'eccellente resistenza allo shock termico, abrasione e corrosione.

Tutti i prodotti Angel™ sono certificati per uso alimentare.

CONSIGLI UTILI

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua calda e detergente per stoviglie e di asciugarle.

Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare.

Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide. Pentole adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detergenti adatti allo scopo.

Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo all'interno a contatto diretto con fiamme o piastre.

// The Angel™ collection designed by Arch. Alberto Podestà represents the latest creation of Nuova HSSC.

The original shapes of the collection are reflected on the knob of the lid where an angel face is protected by square wings and on the ergonomic handles which, in addition to facilitating grip, recall the sinuosity and lightness of the clouds.



The uniqueness of the Angel™ collection is also found in the details, the handles in die-cast brass and bronze are handmade with a process from which an exclusive object is made to measure with the sartorial precision that distinguishes Made in Italy.

The products are at the same time classic, elegant, modern and lively and adapt to any furnishing style and to any gastronomic use; all mirror-polished products will give an exclusive touch to your table and can replace soup tureens and serving dishes.

The collection is enhanced by the use of noble metals such as bronze, copper and brass, a more modern line is also available created with the use of five thickness multilayer stainless steel.

Angel™ Inox is produced with an internal multilayer material in AISI 304 stainless steel, in the heart 3 layers in aluminum and an external one in 430 stainless steel which guarantee considerable energy savings thanks to the great thermal conduction capacity.

The Angel™ collection can be used on all types of kitchens such as CERAMIC, INDUCTION, ELECTRIC or GAS, it can also be used in the oven.

Angel™ products are extremely resistant to dents and imperfections thanks to the cold forging which gives a remarkable resistance to the metal, they have excellent resistance to thermal shock, abrasion and corrosion.

All Angel™ products are certified for food use.



// La collection Angel™ conçue par Arch. Alberto Podestà représente la dernière création de Nuova HSSC.

Les formes originales de la collection se reflètent sur le bouton du couvercle où un visage d'ange est protégé par des ailes carrées et sur les poignées ergonomiques qui, en plus de faciliter l'adhérence, rappellent la sinuosité et la légèreté des nuages.



Le caractère unique de la collection Angel™ se retrouve également dans les détails, les poignées en laiton moulé sous pression et en bronze sont faites à la main avec un processus à partir duquel un objet exclusif est fabriqué sur mesure avec la précision vestimentaire qui distingue le Made in Italy.

Les produits sont à la fois classiques, élégants, modernes et vivants et s'adaptent à tout style d'ameublement et à toute utilisation gastronomique; tous les produits polis miroir donneront une touche exclusive à votre table et peuvent remplacer les soupières et les plats de service.

La collection est renforcée par l'utilisation de métaux nobles tels que le bronze, le cuivre et le laiton, une ligne plus moderne est également disponible créée avec l'utilisation d'acier inoxydable multicouche de cinq épaisseurs.

Angel™ Inox est produit avec un matériau multicouche interne en acier inoxydable AISI 304, dans le cœur 3 couches en aluminium et un externe en acier inoxydable 430 qui garantissent des économies d'énergie considérables grâce à la grande capacité de conduction thermique.

La collection Angel™ peut être utilisée sur tous les types de cuisines telles que CÉRAMIQUE, INDUCTION, ÉLECTRIQUE ou GAZ, elle peut également être utilisée dans le four.

Les produits Angel™ sont extrêmement résistants aux bosses et aux imperfections grâce au forgeage à froid qui donne une résistance remarquable au métal, ils ont une excellente résistance aux chocs thermiques, à l'abrasion et à la corrosion.

Tous les produits Angel™ sont certifiés pour un usage alimentaire.



Angel
SilverPlus

induction bottom

fond d'induction

HSSC

FEATURES

- Exterior in AISI 430 stainless steel
- Triple layer aluminum heart
- Interior in AISI 304 stainless steel
- Induction bottom
- Thickness 2.6 mm

USEFUL TIPS

Before use, we suggest you clean the pots with hot water and dishwashing detergent and dry them.

Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic.

Do not use abrasive sponges, prefer soft ones.

Pots suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose.

Do not leave the pans without seasonings or food inside in direct contact with flames or plates.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Extérieur en acier inoxydable AISI 430
- Cœur en aluminium triple couche
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Fond à induction
- Épaisseur 2,6 mm

CONSEILS UTILES:

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les pots à l'eau chaude et au détergent à vaisselle et de les sécher.

Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire.

N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces.

Pots adaptés au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet.

Ne laissez pas les casseroles sans assaisonnement ni nourriture à l'intérieur en contact direct avec les flammes ou les assiettes.



Confezione
in prestigiosa scatola di legno
Packaged in a prestigious wooden box
Emballé dans une prestigieuse boîte en bois



Sauteuse con maniglia
servizio e coperchio ø 28
Sauteuse with service handle and lid
Sauteuse avec poignée de service et couvercle

cod B105



Pentola con coperchio ø 24
Stock Pot with lid
Marmite avec couvercle

cod B102



Casseruola 1 manico
con coperchio ø 18
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod B101

Angel
Silver Plus

con manici in bronzo - with bronze handles - avec poignées en bronze

HSSC



Padella 1 manico
con coperchio ø 24/30
Frypan 1 handle with lid
Poêle pour frire une poignée et un couvercle

cod B103-B104

Padella Excalibur con coperchio ø 24
Frypan with Excalibur technology 1 handle and lid
Poêle avec technologie Excalibur 1 poignée avec couvercle



cod B106





Confezione
in prestigiosa scatola di legno
Packaged in a prestigious wooden box
Emballé dans une prestigieuse boîte en bois



Sauteuse con maniglia
servizio e coperchio **Ø 28**
Sauteuse with service handle and lid
Sauteuse avec poignée de service et couvercle

cod A105



Pentola con coperchio **Ø 24**
Stock Pot with lid
Marmite avec couvercle

cod A102



Casseruola 1 manico
con coperchio **Ø 18**
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod A101

Angel
Silver Plus

con manici in ottone - with brass handles - avec poignées en laiton

HSSC



Padella 1 manico
con coperchio **Ø 24/30**
Frypan 1 handle with lid
Poêle pour frire une poignée et un couvercle

cod A103-A104

Padella Excalibur con coperchio **Ø 24**
Frypan with Excalibur technology 1 handle and lid
Poêle avec technologie Excalibur 1 poignée avec couvercle



cod A106



Il set “Azure” è realizzato in acciaio inossidabile 304 per uso alimentare, ottimo conduttore di calore garantisce una rapida propagazione del calore e quindi un risparmio energetico.

Spessore base 4 mm più capsula SS 0,5

Il fondo radiante rettificato ad alto spessore (4,5 mm) assicura una cottura uniforme e mantiene inalterate le proprietà nutritive degli alimenti.

Rivestimento antiaderente di alta qualità

La versione antiaderente EXCALIBUR™ o Quantanium è resistente ai graffi e ideale per una dieta povera di grassi e rende le nostre pentole e padelle facili da pulire. Il cibo sarà più gustoso, leggero e sano.

Manici - Tutti i manici sono rivestiti di bachelite che ne facilita il sollevamento e l'uso sicuro.

Sicurezza - La base a induzione è realizzata con tecnologia di brasatura con 4 mm di alluminio puro e capsula in acciaio inossidabile 430 cromato

Coperchi piatti in acciaio inossidabile

Il design con lucidatura a specchio si abbina ai manici e al

coperchio piatto che aderisce alla perfezione alla pentola e che fa uscire il vapore lentamente durante la cottura.

Manopola “Pagoda”

Il design della manopola quadrata a forma di “Pagoda” rende il set esteticamente gradevole, originale e al tempo stesso sicuro.

Tutti i prodotti Azure nella versione EXCALIBUR™ sono certificati per uso alimentare e non contengono tracce di Nickel.



CARATTERISTICHE

- esterno: Acciaio inox AISI 304
- Interno: Rivestito con tecnologia Excalibur™ o in Acciaio inox satinato
- Capsula in acciaio inox AISI 430 con anima in alluminio
- Fondo anche per induzione
- Superficie esterna lucidata a specchio
- Spessore delle pentole non inferiore a 0,6 o 0,8 mm; spessore dei coperchi in acciaio inox o in vetro non inferiore a 4,0 mm

CONSIGLI UTILI:

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua bollente e detergente per stoviglie e di asciugarle. Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare. Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide. Pentole adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detergenti adatti allo scopo. Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.

The “Azure” set is made of 304 stainless steel for food use, excellent heat conductor guarantees rapid heat propagation and therefore energy savings.

Base thickness 4 mm plus SS 0.5 capsule

The high thickness (4.5 mm) rectified radiant bottom ensures uniform cooking and maintains the nutritional properties of the food unaltered.

High quality non-stick coating

The non-stick version EXCALIBUR™ or Quantanium is scratch-resistant and ideal for a low-fat diet and makes our pots and pans easy to clean. Food will be tastier, lighter and healthier.

Handles - All handles are coated with bakelite which facilitates lifting and safe use.

Safety - The induction base is made with brazing technology with 4 mm of pure aluminum and a 430 chromed stainless steel capsule

Flat covers in stainless steel

The mirror-polished design matches the handles and the flat lid that adheres perfectly to the pot and lets the steam out slowly during cooking.

“Pagoda” knob

The design of the square knob in the shape of a “Pagoda” make the set aesthetically pleasing, original and at the same time safe.

All Azure products in the EXCALIBUR™ version are certified for food use and do not contain traces of Nickel.

L'ensemble “Azure” est en acier inoxydable 304 pour usage alimentaire, un excellent conducteur thermique assure une propagation rapide de la chaleur et donc des économies d'énergie.

Épaisseur de la base 4 mm plus capsule SS 0,5

Le fond rayonnant rectifié de forte épaisseur (4,5 mm) assure une cuisson uniforme et maintient les propriétés nutritionnelles des aliments inchangées.

Revêtement antiadhésif de haute qualité

La version antiadhésive EXCALIBUR™ ou Quantanium est résistante aux rayures et idéale pour un régime faible en gras et rend nos casseroles et poêles faciles à nettoyer. La nourriture sera plus savoureuse, plus légère et plus saine.

Poignées - Toutes les poignées sont recouvertes de bakélite, ce qui facilite le levage et l'utilisation en toute sécurité.

Sécurité - La base à induction est fabriquée avec la technologie de brasage avec 4 mm d'aluminium pur et une capsule en acier inoxydable 430 chromé.

Couvercles plats en acier inoxydable

Le design poli miroir correspond aux poignées et au couvercle plat qui adhère parfaitement à la casserole et laisse la vapeur s'échapper lentement pendant la cuisson.

Bouton “Pagode” . La conception du bouton carré en forme de “Pagode” rend l'ensemble esthétiquement agréable, original et en même temps sûr.

Tous les produits Azure de la version EXCALIBUR™ sont certifiés pour un usage alimentaire et ne contiennent aucune trace de nickel.

PromoLine Azure set inox



TECHNICAL FEATURES:

- exterior: AISI 304 stainless steel
- Interior: Covered with Excalibur™ technology or in satin stainless steel
- AISI 430 stainless steel capsule with aluminum core
- Fund also for induction
- Mirror polished external surface
- Pan thickness not less than 0,6 or 0,8 mm; thickness of stainless steel or glass lids not less than 4.0 mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- extérieur: acier inoxydable AISI 304
- Intérieur: recouvert de la technologie Excalibur™ ou en acier inoxydable satiné
- Capsule en acier inoxydable AISI 430 avec noyau en aluminium
- Fonds également pour l'induction
- Surface extérieure polie miroir
- épaisseur du bac d'au moins 0,6 ou 0,8 mm; épaisseur des couvercles en acier inoxydable ou en verre d'au moins 4,0 mm

USEFUL TIPS:

Before use, we suggest you clean the pots with boiling water and dishwashing detergent and dry them.

Do not use pointed objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic.

Do not use abrasive sponges, prefer soft ones.

Pots suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose. Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

CONSEILS UTILES:

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les casseroles avec de l'eau bouillante et du détergent à vaisselle et de les sécher.

Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Pots adaptés au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet. Ne laissez pas de casseroles sans assaisonnements ou aliments en contact direct avec des flammes ou des assiettes.



Il set “Bella” è realizzato in acciaio inossidabile 304 per uso alimentare, ottimo conduttore di calore garantisce una rapida propagazione del calore e quindi un risparmio energetico.

Il fondo con spessore base 4 mm più capsula SS 0,5
Il fondo radiante rettificato ad alto spessore (4,5 mm) assicura una cottura uniforme e mantiene inalterate le proprietà nutritive degli alimenti.
Rivestimento antiaderente di alta qualità
La versione antiaderente EXCALIBUR™ o Quantanium è resistente ai graffi e ideale per una dieta povera di grassi e rende le nostre pentole e padelle facili da pulire. Il cibo sarà più gustoso, leggero e sano.
Manici - Tutti i manici in acciaio inox sono vuoti all'interno quindi meno soggetti al riscaldamento durante la cottura con impugnatura ergonomica che ne facilita la presa. La collezione Bella può essere inserita nel vostro forno
Sicurezza - La base a induzione è realizzata con tecnologia di brasatura con 4 mm di alluminio puro e capsula in acciaio inossidabile 430 cromato.

Coperchi piatti in vetro temperato
I pesanti coperchi in vetro temperato con due fori per il vapore si adattano perfettamente al lato della pentola. Il vapore esce lentamente durante la cottura.

Tutti i prodotti Bella nella versione EXCALIBUR™ sono certificati per uso alimentare e non contengono tracce di Nickel.



CARATTERISTICHE

- esterno: Acciaio inox AISI 304
- Interno: Rivesto con tecnologia Excalibur™ o in Acciaio inox satinato
- Capsula in acciaio inox AISI 430 con anima in alluminio
- Fondo anche per induzione
- Superficie esterna lucidata a specchio
- spessore delle pentole non inferiore a 0.6 o 0.8 mm; spessore dei coperchi in acciaio inox o in vetro non inferiore a 4,0 mm

CONSIGLI UTILI:

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua bollente e detergente per stoviglie e di asciugarle.
Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare.
Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide.
Pentole adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detergenti adatti allo scopo.
Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.

The “Bella” set is made of stainless steel 304 for food use, excellent heat conductor ensures rapid heat propagation and therefore energy savings.

The base with a base thickness of 4 mm plus SS 0.5 capsule

The high thickness (4.5 mm) rectified radiant bottom ensures uniform cooking and maintains the nutritional properties of the food unaltered.
High quality non-stick coating
The non-stick version EXCALIBUR™ or Quantanium is scratch-resistant and ideal for a low-fat diet and makes our pots and pans easy to clean. Food will be tastier, lighter and healthier.
Handles - All stainless-steel handles are empty inside, therefore less subject to heating during cooking with an ergonomic handle that facilitates their grip. The Bella collection can be placed in your oven.
Safety - The induction base is made with brazing technology with 4 mm of pure aluminum and a 430 chromed stainless-steel capsule
Flat covers in tempered glass
The heavy tempered glass lids with two steam holes fit perfectly on the side of the pot. The steam comes out slowly during cooking.
All Bella products in the EXCALIBUR™ version are certified for food use and do not contain traces of Nickel.

L'ensemble “Bella” est en acier inoxydable 304 pour un usage alimentaire, un excellent conducteur thermique assure une propagation rapide de la chaleur et donc des économies d'énergie.

La base avec une épaisseur de base de 4 mm plus une capsule SS 0,5

Le fond rayonnant rectifié de forte épaisseur (4,5 mm) assure une cuisson uniforme et maintient les propriétés nutritionnelles des aliments inchangées.
Revêtement antiadhésif de haute qualité
La version antiadhésive EXCALIBUR™ ou Quantanium est résistante aux rayures et idéale pour un régime faible en gras et rend nos casseroles et poêles faciles à nettoyer. La nourriture sera plus savoureuse, plus légère et plus saine.
Poignées - Toutes les poignées en acier inoxydable sont vides à l'intérieur, donc moins sujettes au chauffage pendant la cuisson avec une poignée ergonomique qui facilite leur prise. La collection Bella peut être placée dans votre four
Sécurité - La base à induction est fabriquée avec la technologie de brasage avec 4 mm d'aluminium pur et une capsule en acier inoxydable 430 chromé
Couvercles plats en verre trempé
Les couvercles en verre trempé lourd avec deux trous de vapeur s'adaptent parfaitement sur le côté du pot. La vapeur sort lentement pendant la cuisson.
Tous les produits Bella de la version EXCALIBUR™ sont certifiés pour un usage alimentaire et ne contiennent aucune trace de nickel.

PromoLine Bella set inox



TECHNICAL FEATURES:

- exterior: AISI 304 stainless steel
- Interior: Coating with Excalibur™ technology or in satin stainless steel
- AISI 430 stainless steel capsule with aluminum core
- Bottom also for induction
- Mirror polished external surface
- pan thickness not less than 0.6 or 0.8 mm; thickness of stainless steel or glass lids not less than 4.0 mm

USEFUL TIPS:

Before use, we suggest you clean the pots with boiling water and dishwashing detergent and dry them.
Do not use pointed objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic.
Do not use abrasive sponges, prefer soft ones.
Pots suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose. Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

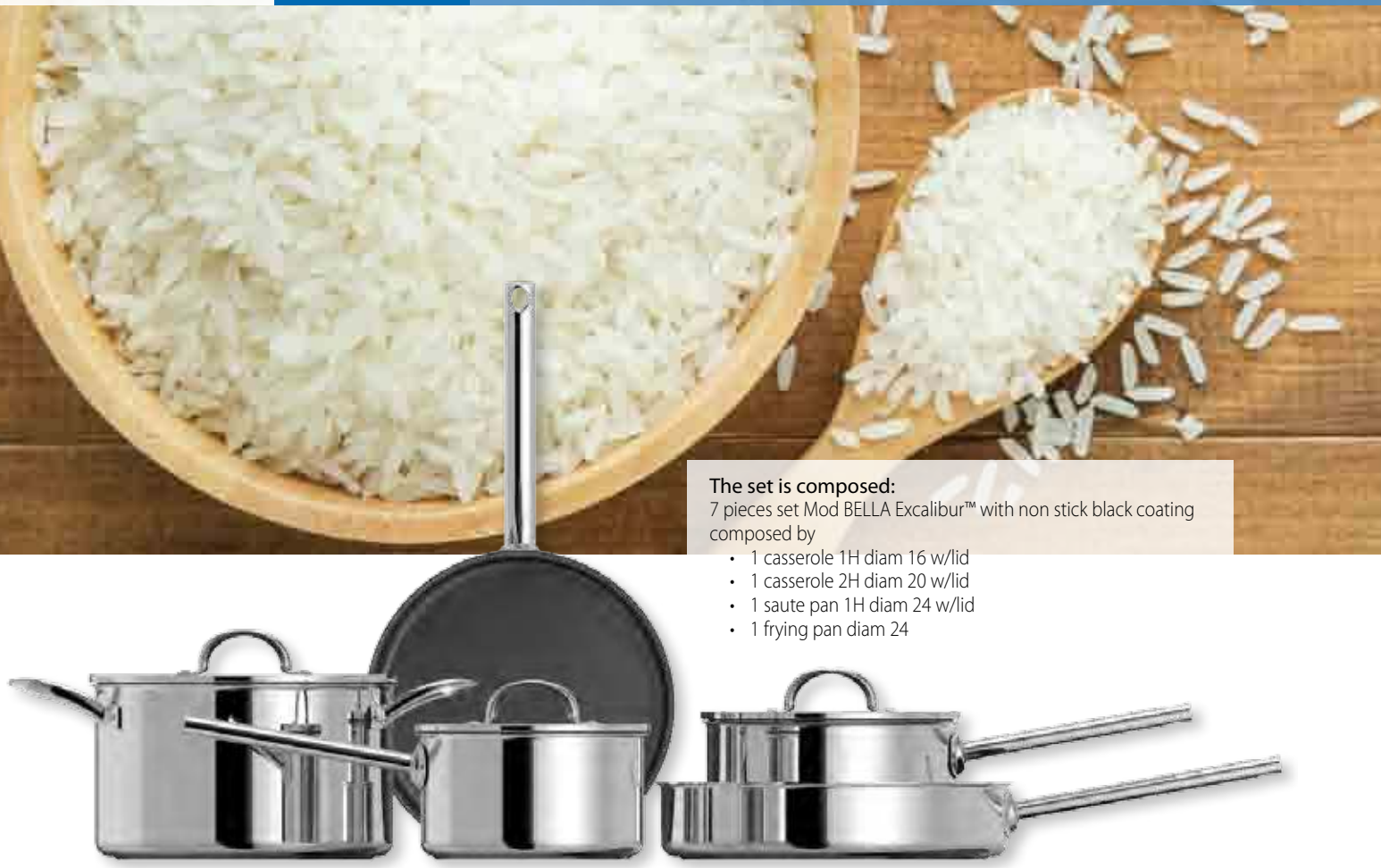
- extérieur : acier inoxydable AISI 304
- Intérieur : recouvert de la technologie Excalibur™ ou en acier inoxydable satiné
- Capsule en acier inoxydable AISI 430 avec noyau en aluminium
- Fonds également pour l'induction
- Surface extérieure polie miroir
- épaisseur du bac d'au moins 0,6 ou 0,8 mm; épaisseur des couvercles en acier inoxydable ou en verre d'au moins 4,0 mm

CONSEILS UTILES:

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les casseroles avec de l'eau bouillante et du détergent à vaisselle et de les sécher.
Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Pots adaptés au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet. Ne laissez pas de casseroles sans assaisonnements ou aliments en contact direct avec des flammes ou des assiettes.

The set is composed:

- 7 pieces set Mod BELLA Excalibur™ with non stick black coating composed by
- 1 casserole 1H diam 16 w/lid
 - 1 casserole 2H diam 20 w/lid
 - 1 saute pan 1H diam 24 w/lid
 - 1 frying pan diam 24



// La linea PromoLine ALU7 è la serie di Padelle, Tegami e Casseruole per una cucina più facile, più naturale, più sana, evocando gli antichi sapori. //

La straordinaria anti-aderenza del rivestimento NIDO D'APE, formato da una densa rete di micro-particelle naturali rinforzate, assicura la cottura ideale, senza olio né grassi, esaltando il naturale sapore dei cibi

Gli esterni rosso intenso e i manici ergonomici in tinta, interpretano l'ideale estetico di eleganza in cucina, coniugando la bellezza dello stile alla qualità e praticità del prodotto.

Con la sua ampia gamma di prodotti è stata ideata per tutti coloro che cercano in cucina il giusto connubio fra eleganza, affidabilità e prezzo.

Il Set è composto:

- 1 casseruola 1 manici diam 16xh7.5 – Lt 1.50 con coperchio
- 1 casseruola 2 manici diam 20xh9 – Lt 2.82 con coperchio,
- 1 Casseruola 2 manici diam 24xh10 – Lt 4.52 con coperchio,
- 1 padella diam 24xh4.5

Le nostre padelle senza PFOA si lavano con ridotte quantità di acqua e detersivo rispettando così le risorse del pianeta e l'ambiente. Le padelle sono prodotte con il 99,5% di alluminio puro per uso alimentare e non contengono tracce di nickel.

PromoLine ALU7 è l'amica fidata e insostituibile per le ricette di tutti i giorni



PromoLine Alu 7 set anti-aderente

HSSC

The PromoLine ALU7 line is the series of Pans, and Casseroles for easier, more natural, healthier cooking, evoking ancient flavors.

The extraordinary anti-adherence of the "honey comb" coating, formed by a dense network of reinforced natural micro-particles, ensures ideal cooking, without oil or fat, enhancing the natural flavor of the food

The intense red exteriors and the ergonomic handles in the same color interpret the aesthetic ideal of elegance in the kitchen, combining the beauty of style with the quality and practicality of the product. With its wide range of products, it has been designed for all those looking for the right combination of elegance, reliability and price in the kitchen.

Our PFOA-free pans are washed with reduced quantities of water and detergent thus respecting the planet's resources and the environment. The pans are made with 99.5% pure aluminum for food use and do not contain traces of nickel.

PromoLine ALU7 is the trusted and irreplaceable friend for everyday recipes

COMPOSED BY:

- 1 saucepan 1 handles diam 16xh7.5 - Lt 1.50 with lid
- 1 saucepan 2 handles diam 20xh9 - Lt 2.82 with lid,
- 1 Casserole 2 handles diam 24xh10 - Lt 4.52 with lid,
- 1 pan diam 24xh4.5

La gamme PromoLine ALU7 est la série de poêle et de casseroles pour une cuisson plus facile, plus naturelle et plus saine, évoquant des saveurs anciennes.

L'extraordinaire anti-adhérence du revêtement « miel peigne », formé par un réseau dense de microparticules naturelles renforcées, assure une cuisson idéale, sans huile ni graisse, améliorant la saveur naturelle des aliments

Les extérieurs rouges intenses et les poignées ergonomiques de la même couleur interprètent l'idéal esthétique de l'élégance dans la cuisine, combinant la beauté du style avec la qualité et l'aspect pratique du produit.

Avec sa large gamme de produits, il a été conçu pour tous ceux qui recherchent la bonne combinaison d'élégance, de fiabilité et de prix dans la cuisine.

Nos casseroles sans PFOA sont lavées avec des quantités réduites d'eau et de détergent respectant ainsi les ressources de la planète et l'environnement. Les casseroles sont en aluminium pur à 99,5% pour usage alimentaire et ne contiennent aucune trace de nickel. PromoLine ALU7 est l'ami de confiance et irremplaçable pour les recettes de tous les jours

COMPOSÉ DE:

- 1 casserole 1 poignées diam 16xh7,5 - Lt 1,50 avec couvercle
- 1 casserole 2 poignées diam 20xh9 - Lt 2,82 avec couvercle,
- 1 Casserole 2 poignées diam 24xh10 - Lt 4.52 avec couvercle,
- 1 poêle diam 24xh4,5

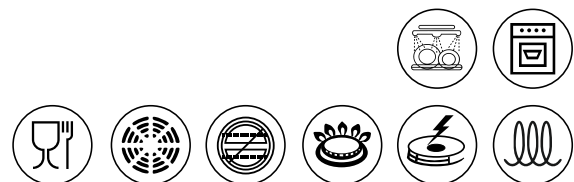
“ Le padelle della BeSteel™ della collezione PromoLine sono padelle leggere perfette per friggere. Sono realizzata in acciaio blue Steel, molto ferroso e sottile, capace di arrivare velocemente a temperatura. ”

La padella Lyonnaise detta anche Lionese è la classica padella della “nonna” e ha delle caratteristiche particolari. È realizzata in ferro o in acciaio molto ferroso, i lati sono alti e stondati e non ci sono angoli vivi. Il cibo scivola facilmente dalla padella al piatto. Si usa solitamente per friggere o cuocere carne e pesce “ ai ferri”.

CARATTERISTICHE

- Esterno in acciaio BeSteel™
- Fondo per induzione
- Spessore 2,0 mm

Il manico piatto in acciaio assemblato con rivetti ne garantisce la resistenza e consente di utilizzare le pentole anche in forno.



CONSIGLI UTILI:

Precedentemente al primo utilizzo si consiglia di effettuare la “brunitura”. Dopo aver lavato il tegame con acqua calda e detersivo, asciugarlo con uno strofinaccio e metterlo in forno NON preriscaldato a 200° o sulla fiamma viva. Fatelo raffreddare in forno e quando il tegame è ancora un po’ caldo cospargetelo di olio di semi e poi asciugatelo bene in modo da rimuovere tutte le tracce di olio e le impurità, quindi rimettetelo in forno per qualche minuto.

Dopo l’utilizzo quotidiano una volta effettuata la “brunitura” il tegame potrà essere sciacquato con acqua e dopo averlo asciugato accuratamente e riscaldato si consiglia di ungerlo di nuovo con olio di semi e di riporlo al riparo dall’umidità. Per rimuovere residui di cibo o odori ostinati al posto dell’acqua lo si può pulire con olio e sale scaldandolo per qualche minuto a fuoco vivo.

Il tegame in ferro teme la ruggine non lasciarlo a mollo nell’acqua.

PromoLine **BeSteel** in acciaio blue steel

The BeSteel™ pans from the PromoLine collection are light pans perfect for frying. They are made of blue steel, very ferrous and thin, capable of reaching temperatures quickly.

The Lyonnaise pan is the classic pan of the “grandmother” and has particular characteristics. It is made of iron or very ferrous steel, the sides are high and rounded and there are no sharp corners. Food slides easily from pan to plate. It is usually used to fry or cook “grilled” meat and fish.

The flat steel handle assembled with rivets ensures its resistance and allows you to use the pots even in the oven.

TECHNICAL FEATURES:

- BeSteel™ steel exterior
- Induction bottom
- Thickness 2.0 mm

USEFUL TIPS:

Before the first use, it is recommended to carry out the “burnishing”. After washing the pan with hot water and detergent, dry it with a dish towel and put it in the NOT preheated oven at 200 ° or on a high flame. Let it cool in the oven and when the pan is still a little hot sprinkle it with seed oil and then dry it well to remove all traces of oil and impurities, then put it back in the oven for a few minutes.

After daily use, once the “browning” has been carried out, the pan can be rinsed with water and after having dried it thoroughly and heated it is recommended to grease it again with seed oil and store it away from moisture. To remove food residues or stubborn odors instead of water, you can clean it with oil and salt by heating it for a few minutes on high heat. The iron pan fears rust, don't leave it to soak in the water.

Les poêle BeSteel™ de la collection PromoLine sont des poêle légères parfaites pour la friture. Ils sont en acier bleu, très ferreux et fin, capables d’atteindre rapidement des températures.

La poêle lyonnaise est la poêle classique de la “grand-mère” et présente des caractéristiques particulières. Il est en fer ou en acier très ferreux, les côtés sont hauts et arrondis et il n’y a pas de coins coupants. Les aliments glissent facilement du plat à l’assiette. Il est généralement utilisé pour faire frire ou cuire de la viande et du poisson “grillés”.

La poignée plate en acier montée avec des rivets assure sa résistance et vous permet d’utiliser les casseroles même au four.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Extérieur en acier BeSteel™
- Fonds d’induction
- Épaisseur 2,0 mm

CONSEILS UTILES:

Avant la première utilisation, il est recommandé d’effectuer le “brunissage”. Après avoir lavé la casserole avec de l’eau chaude et du détergent, séchez-la avec un torchon et mettez-la dans le four NON préchauffé à 200 ° ou à feu vif. Laissez-le refroidir au four et lorsque la casserole est encore un peu chaude, saupoudrez-le d’huile de graines, puis séchez-le bien pour éliminer toute trace d’huile et d’impuretés, puis remettez-le au four pendant quelques minutes.

Après une utilisation quotidienne, une fois le “brunissement” effectué, la casserole peut être rincée à l’eau et après l’avoir bien séchée et chauffée, il est recommandé de la graisser à nouveau avec de l’huile de graines et de la conserver à l’abri de l’humidité. Pour éliminer les résidus alimentaires ou les odeurs tenaces au lieu de l’eau, vous pouvez le nettoyer avec de l’huile et du sel en le chauffant pendant quelques minutes à feu vif.

La poêle en fer craint la rouille, ne la laissez pas tremper dans l’eau.

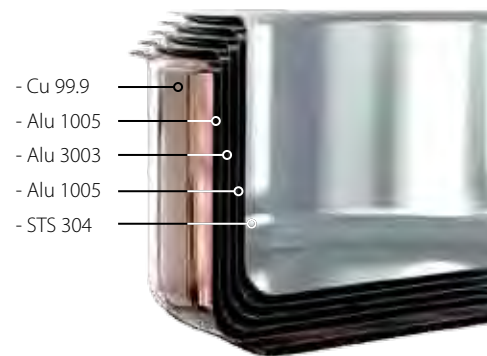
HSSC



Padella 1 manico ø 24/28/32
Frypan 1 handle
Poêle pour frire une poignée

cod BeSteel-24-28-32





“ Le pentole e le padelle della CopperPlus™ sono costituite da materiale multistrato con interno in acciaio inox AISI 304, un cuore di 3 strati di alluminio e un altro strato esterno in Rame Cu 99.9, che ne permette l'utilizzo su tutti i tipi di cucine quali CERAMICA, INDUZIONE, ELETTRICA o GAS. ”



CARATTERISTICHE

- Esterno in puro rame Cu 99.9
- Fondo con applicazione di piastra AISI 430 per induzione
- Cuore in triplo strato di alluminio
- Interno in acciaio inossidabile AISI 304
- Spessore 2,6 mm

CopperPlus

con fondo induzione



Il materiale multistrato delle CopperPlus™ grazie alla parete esterna di rame ed al suo nucleo interno in alluminio, consente una distribuzione più rapida e uniforme del calore che farà risparmiare tempo per la cottura e quindi energia.

Il materiale multistrato è perfettamente sigillato anche nel bordo delle pentole per garantire una lunga durata.

Il manico ergonomico in acciaio assemblato con rivetti ne garantisce la resistenza e consente di utilizzare le pentole anche in forno.

CONSIGLI UTILI

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua calda e detergente per stoviglie e di asciugarle. Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare.

NON lavare le pentole in lavastoviglie. Lavare a mano con detergenti adatti allo scopo non usare spugne abrasive preferire quelle morbide.

Pulire sempre l'esterno con prodotti specifici per evitare l'ossidazione del rame o in alternativa è possibile utilizzare una miscela di farina gialla con aceto bianco o limone

Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide. Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.

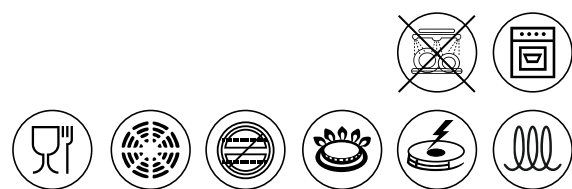
HSSC

// The pots and pans of CopperPlus™ are made of multilayer material with an interior in AISI 304 stainless steel, a 3-layer aluminum core and another external layer in Copper Cu 99.9, which allows it to be used on all types of kitchens such as CERAMIC, INDUCTION, ELECTRIC or GAS. //

The multilayer material of the CopperPlus™ thanks to the external copper wall and its internal aluminum core, allows a faster and more uniform distribution of heat which will save time for cooking and therefore energy.

The multilayer material is perfectly sealed even in the edge of the pots to ensure long life.

The ergonomic steel handle assembled with rivets ensures its resistance and allows you to use the pots even in the oven



FEATURES

- Exterior in pure copper Cu 99.9
- Base with application of AISI 430 plate by induction
- Triple layer aluminum heart
- Interior in AISI 304 stainless steel
- Thickness 2.6 mm

USEFUL TIPS

Before use, we suggest you clean the pots with hot water and dishwashing detergent and dry them.

Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic.

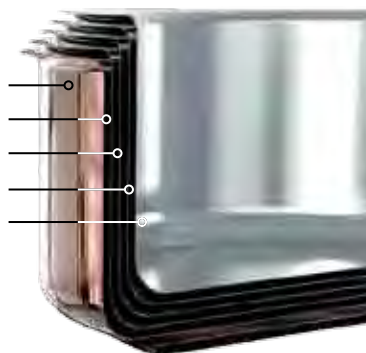
DO NOT wash the pots in the dishwasher. Hand wash with detergents suitable for the purpose. Do not use abrasive sponges. Prefer soft ones.

Always clean the outside with specific products to avoid copper oxidation or alternatively you can use a mixture of yellow flour with white vinegar or lemon

Do not use abrasive sponges, prefer soft ones.

Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

- Cu 99.9
- Alu 1005
- Alu 3003
- Alu 1005
- STS 304



CopperPlus

induction bottom

fond d'induction

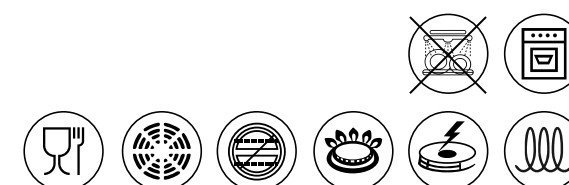
HSSC

// Les casseroles et poêles du CopperPlus™ sont en matériau multicouche avec un intérieur en acier inoxydable AISI 304, un noyau en aluminium à 3 couches et une autre couche externe en cuivre Cu 99.9, ce qui permet de l'utiliser sur tous les types de cuisines tels que CÉRAMIQUE, INDUCTION, ÉLECTRIQUE ou GAZ. //

Le matériau multicouche du CopperPlus™ grâce à la paroi externe en cuivre et son noyau interne en aluminium, permet une répartition plus rapide et plus uniforme de la chaleur ce qui économisera du temps pour la cuisson et donc de l'énergie.

Le matériau multicouche est parfaitement scellé même dans le bord des pots pour assurer une longue durée de vie.

La poignée ergonomique en acier assemblée avec des rivets assure sa résistance et vous permet d'utiliser les casseroles même au four.



CARACTÉRISTIQUES

- Extérieur en cuivre pur Cu 99.9
- Base avec application de plaque AISI 430 par induction
- Coeur en aluminium triple couche
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Épaisseur 2,6 mm

CONSEILS UTILES

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les pots à l'eau chaude et au détergent à vaisselle et de les sécher.

Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. NE LAVEZ PAS les casseroles au lave-vaisselle. Lavage à la main avec des détergents adaptés à cet usage, n'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Nettoyez toujours l'extérieur avec des produits spécifiques pour éviter l'oxydation du cuivre ou bien vous pouvez utiliser un mélange de farine jaune avec du vinaigre blanc ou du citron

N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Ne laissez pas de casseroles sans assaisonnements ou aliments en contact direct avec des flammes ou des assiettes.



Casseruola 2 manici con coperchio **ø 20**
Casserole 2 handles with lid
Casserole 2 poignées avec couvercle

cod CP02



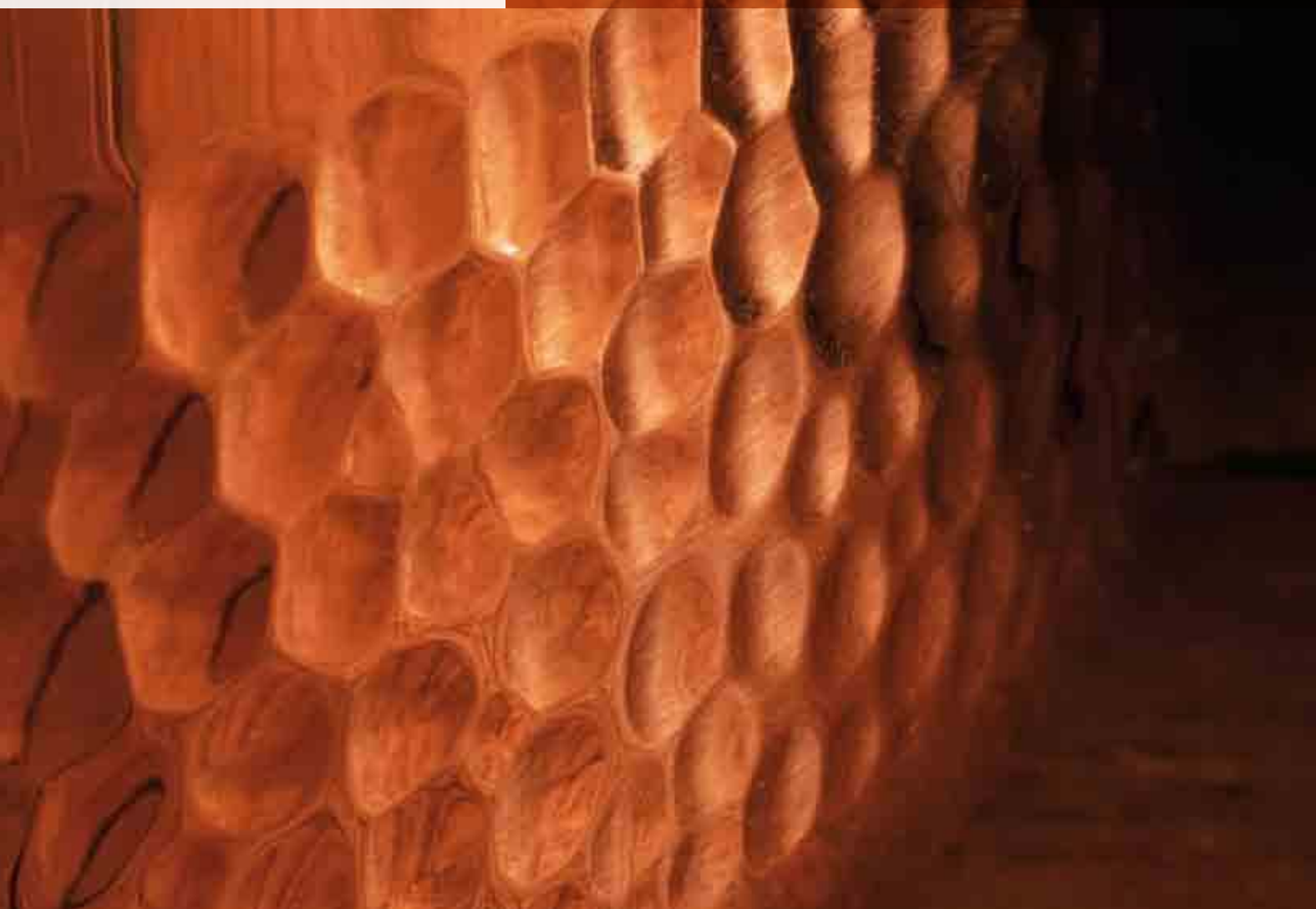
Casseruola 2 manici con coperchio **ø 24**
Casserole 2 handles with lid
Casserole 2 poignées avec couvercle

cod CP03

CopperPlus

a induzione - induction bottom - fond d'induction

HSSC



Casseruola 1 manico con coperchio **ø 16**
Casserole 1 handle with lid
Cocotte 1 poignée avec couvercle

cod CP01

Sauteuse 1 manico con coperchio **ø 24**
Sauteuse with handle and lid
Sauteuse avec poignée et couvercle

cod CP04





Casseruola 2 manici
con coperchio **Ø 20-24**
Casserole 2 handle with lid
Casserole 2 poignées avec couvercle

cod CPIN102-103



Casseruola 1 manico con coperchio **Ø 18**
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod CPIN101



CopperPlus

a induzione - induction bottom - fond d'induction

HSSC



Casseruola 1 manico con coperchio **Ø 16**
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod CPIN100



Sauteuse 1 manico con coperchio **Ø 24**
Sauteuse with handle and lid
Sauteuse avec poignée et couvercle

cod CPIN104

// Le pentole e le padelle della CopperPlus™ sono costituite da materiale multistrato con interno in acciaio inox AISI 304, un cuore di 3 strati di alluminio e un altro strato esterno in Rame Cu 99.9, che ne permette l'utilizzo su cucine quali CERAMICA, ELETTRICA o GAS. No induzione //

Il materiale multistrato delle CopperPlus™ grazie alla parete esterna di rame ed al suo nucleo interno in alluminio, consente una distribuzione più rapida e uniforme del calore che farà risparmiare tempo per la cottura e quindi energia. Il materiale multistrato è perfettamente sigillato anche nel bordo delle pentole per garantire una lunga durata. Il manico ergonomico in acciaio assemblato con rivetti ne garantisce la resistenza e consente di utilizzare le pentole anche in forno.



CARATTERISTICHE

- Esterno in puro rame Cu 99.9
- Cuore in triplo strato di alluminio
- Interno in acciaio inossidabile AISI 304
- Spessore 2,6 mm

CONSIGLI UTILI

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua calda e detergente per stoviglie e di asciugarle.
Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare.
NON lavare le pentole in lavastoviglie. Lavare a mano con detergenti adatti allo scopo non usare spugne abrasive preferire quelle morbide.
Pulire sempre l'esterno con prodotti specifici per evitare l'ossidazione del rame o in alternativa è possibile utilizzare una miscela di farina gialla con aceto bianco o limone.
Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide.
Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastra.

The pots and pans of CopperPlus™ are made of multilayer material with an interior in AISI 304 stainless steel, a 3-layer aluminum core and another external layer in Copper Cu 99.9, which allows it to be used on kitchens such as CERAMIC, ELECTRIC or GAS. No induction

The multilayer material of the CopperPlus™ thanks to the external copper wall and its internal aluminum core, allows a faster and more uniform distribution of heat which will save time for cooking and therefore energy. The multilayer material is perfectly sealed even in the edge of the pots to ensure long life. The ergonomic steel handle assembled with rivets ensures its resistance and allows you to use the pots even in the oven.

TECHNICAL FEATURES:

- Exterior in pure copper Cu 99.9
- Triple layer aluminum heart
- Interior in AISI 304 stainless steel
- Thickness 2.6 mm

USEFUL TIPS:

Before use, we suggest you clean the pots with hot water and dishwashing detergent and dry them. Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic. DO NOT wash the pots in the dishwasher. Hand wash with detergents suitable for the purpose. Do not use abrasive sponges. Prefer soft ones. Always clean the outside with specific products to avoid copper oxidation or alternatively you can use a mixture of yellow flour with white vinegar or lemon. Do not use abrasive sponges, prefer soft ones. Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

Les casseroles et poêles en CopperPlus™ sont fabriquées en matériau multicouche avec un intérieur en acier inoxydable AISI 304, un noyau en aluminium à 3 couches et une autre couche externe en cuivre Cu 99.9, ce qui permet de l'utiliser dans des cuisines telles que CERAMIC, ELECTRIC ou GAZ. Pas d'induction

Le matériau multicouche du CopperPlus™ grâce à la paroi externe en cuivre et son noyau interne en aluminium, permet une répartition plus rapide et plus uniforme de la chaleur ce qui économisera du temps pour la cuisson et donc de l'énergie. Le matériau multicouche est parfaitement scellé même dans le bord des pots pour assurer une longue durée de vie. La poignée ergonomique en acier assemblée avec des rivets assure sa résistance et vous permet d'utiliser les casseroles même au four.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- Extérieur en cuivre pur Cu 99.9
- Cœur en aluminium triple couche
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Épaisseur 2,6 mm

CONSEILS UTILES:

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les pots à l'eau chaude et au détergent à vaisselle et de les sécher. Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. NE LAVEZ PAS les casseroles au lave-vaisselle. Lavage à la main avec des détergents adaptés à cet usage. Ne pas utiliser d'éponges abrasives. Choisissez des éponges douces. Nettoyez toujours l'extérieur avec des produits spécifiques pour éviter l'oxydation du cuivre ou bien vous pouvez utiliser un mélange de farine jaune avec du vinaigre blanc ou du citron N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Ne laissez pas de casseroles sans assaisonnements ou aliments en contact direct avec des flammes ou des assiettes.

CopperPlus

no induzione - no induction - pas induction

HSSC





Casseruola 2 manici con coperchio **ø 20-24**
Casserole 2 handles with lid
Casserole 2 poignées avec couvercle

cod CP102-103



Tegame 2 manici con coperchio **ø 24**
Low sauce pan 2 handles with lid
Casserole basse 2 poignées avec couvercle

cod CP104-B

CopperPlus

Bordi Sigillati - Rim closed - Bords scellés

HSSC



Casseruola 1 manico con coperchio **ø 16-18**
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod CP100-CP101



Sauteuse 1 manico con coperchio **ø 24**
Sauteuse with handle and lid
Sauteuse avec poignée et couvercle

cod CP104

// Le pentole e le padelle della SILVERPLUS™ sono costituite da materiale multistrato con interno in acciaio inox AISI 304, un cuore di 3 strati di alluminio e un altro strato esterno in acciaio inox 430, che ne permette l'utilizzo su tutti i tipi di cucine quali CERAMICA, INDUZIONE, ELETTRICA o GAS.

Il materiale multistrato delle SILVERPLUS™, grazie al nucleo interno in alluminio, consente una distribuzione più rapida e uniforme del calore che farà risparmiare tempo per la cottura e quindi energia.

Il materiale multistrato è perfettamente sigillato anche nel bordo delle pentole per garantire una lunga durata.

Il manico ergonomico in acciaio assemblato con rivetti ne garantisce la resistenza e consente di utilizzare le pentole anche in forno.

I prodotti SILVERPLUS™, nella variante EXCALIBUR sono creati senza PFOA, sostanza nociva alla salute. EXCALIBUR™ è sinonimo di sicurezza e qualità, la ottima antiaderenza fa sì che il cibo non si attacchi e non si bruci evitando così di creare sostanze tossiche nocive.

I prodotti senza PFOA si lavano con ridotte quantità di acqua e detersivo rispettando così le risorse del pianeta e l'ambiente. Tutti i prodotti SILVERPLUS™, sono certificati per uso alimentare.

Il modello con rivestimento EXCALIBUR™ è



CARATTERISTICHE

- Esterno in acciaio inox AISI 430
- Cuore in triplo strato di alluminio
- Interno in acciaio inossidabile AISI 304
- Fondo a induzione
- Spessore 2,6 mm

CONSIGLI UTILI

Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire le pentole con acqua calda e detergente per stoviglie e di asciugarle. Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare. Non usare spugne abrasive preferire quelle morbide. Pentole adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detergenti adatti allo scopo. Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.

The SILVERPLUS™ pots and pans are made of multilayer material with an interior in AISI 304 stainless steel, a 3-layer aluminum core and another external layer in 430 stainless steel, which allows it to be used on all types of kitchens. such as CERAMIC, INDUCTION, ELECTRIC or GAS.

The multilayer material of SILVERPLUS™, thanks to the internal aluminum core, allows a faster and more uniform distribution of heat which will save time for cooking and therefore energy. The multilayer material is perfectly sealed even in the edge of the pots to ensure long life. The ergonomic steel handle assembled with rivets ensures its resistance and allows you to use the pots even in the oven.

SILVERPLUS™ products, in the EXCALIBUR™ variant, are created without PFOA, a substance harmful to health. EXCALIBUR™ is synonymous with safety and quality, the excellent non-stick properties ensure that food does not stick and burn, thus avoiding the creation of harmful toxic substances. Products without PFOA are washed with reduced quantities of water and detergent thus respecting the planet's resources and the environment.

All SILVERPLUS™ products are certified for food use.

The model with EXCALIBUR™ coating is



Les casseroles et poêles SILVERPLUS™ sont fabriquées en matériau multicouche avec un intérieur en acier inoxydable AISI 304, un noyau en aluminium à 3 couches et une autre couche externe en acier inoxydable 430, ce qui permet de l'utiliser sur tous les types de cuisines. tels que CÉRAMIQUE, INDUCTION, ÉLECTRIQUE ou GAZ.

Le matériau multicouche de SILVERPLUS™, grâce au noyau interne en aluminium, permet une répartition plus rapide et plus uniforme de la chaleur ce qui économisera du temps pour la cuisson et donc de l'énergie. Le matériau multicouche est parfaitement scellé même dans le bord des pots pour assurer une longue durée de vie. La poignée ergonomique en acier assemblée avec des rivets assure sa résistance et vous permet d'utiliser les casseroles même au four.

Les produits SILVERPLUS™, dans la variante EXCALIBUR, sont créés sans PFOA, une substance nocive pour la santé. EXCALIBUR™ est synonyme de sécurité et de qualité, les excellentes propriétés antiadhésives garantissent que les aliments ne collent pas et ne brûlent pas, évitant ainsi la création de substances toxiques nocives. Les produits sans PFOA sont lavés avec des quantités réduites d'eau et de détergent respectant ainsi les ressources de la planète et l'environnement.

Tous les produits SILVERPLUS™ sont certifiés pour un usage alimentaire.

Le modèle avec revêtement EXCALIBUR™ est



SilverSPPlus

esterno martellato - hammered

exterior - extérieur martelé

HSSC

FEATURES

- Exterior in AISI 430 stainless steel
- Triple layer aluminum heart
- Interior in AISI 304 stainless steel
- Induction bottom
- Thickness 2.6 mm

USEFUL TIPS

Before use, we suggest you clean the pots with hot water and dishwashing detergent and dry them.

Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic.

Do not use abrasive sponges, prefer soft ones.

Pots suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose.

Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

CARACTÉRISTIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI 430
- Coeur en aluminium triple couche
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304
- Fond à induction
- Épaisseur 2,6 mm

CONSEILS UTILES

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les pots à l'eau chaude et au détergent à vaisselle et de les sécher.

Ne pas utiliser d'objets pointus en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire.

N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges douces.

Pots adaptés au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet.

Ne laissez pas de casseroles





Casseruola 2 manici con coperchio **Ø 20-24**
Casserole 2 handles with lid
Casserole 2 poignées avec couvercle

cod HSSC-09 - HSSC-10



Tegame 2 manici con coperchio **Ø 24**
Low sauce pan 2 handle with lid
Casserole basse 2 poignées avec couvercle

cod HSSC-12

Silver  Plus

5 spessori - 5 ply clad material - matériau multicouche 5 épaisseurs

HSSC



Casseruola 1 manico con coperchio **Ø 16-18**
Casserole 1 handle with lid
Casserole 1 poignée avec couvercle

cod HSSC-07 - HSSC-08



Sauteuse 1 manico con coperchio **Ø 24**
Sauteuse with handle and lid
Sauteuse avec poignée et couvercle

cod HSSC-11

// Il set di posate dituttidì pratico, versatile ma al tempo stesso elegante è creato con acciaio inox di altissima qualità che assicura resistenza e durezza //

Il set da 24 pezzi è composto da sei coltelli da tavola forgiati, sei forchette da tavola, sei cucchiaini da tavola e sei cucchiaini da tè/caffè, tutti gli elementi sono marchiati YCP con tecnologia al laser che garantisce la nitidezza e la durata nel tempo dell'incisione. Il set è impreziosito da una bellissima scatola regalo in legno con logo YCP impressa al laser. Potrete scegliere il set che più si addice alla vostra tavola ed al vostro stile d'arredamento:

TITAN:

Ultramoderno, sobrio, con rivestimento in Titanio PVD che ha una nuance tendente al grigio/nero che darà un tocco di originalità e novità alla vostra tavola.

SILVER:

Classico, lucente, elegante con rivestimento in Silver Plus PVD dalla nuance argento brillante, non necessità di alcuna lucidatura, darà un tocco di raffinatezza ed eleganza alla vostra tavola.

GOLD:

Sfarzoso, lussuoso con rivestimento in GOLD PVD dalla nuance oro sfavillante, non necessità di alcuna lucidatura, darà un tocco di ricercatezza e sontuosità e lusso alla vostra tavola.

STEEL:

Per uso quotidiano ma al tempo stesso solido ed originale, creato con acciaio inossidabile brillante di altissima qualità si adatta ad ogni tipo di tavola da quella più moderna a quella più classica.

Tutte le nostre posate possono essere lavate a mano o in lavastoviglie con detergenti adatti all'uso. Non usare spugne abrasive, preferire quelle morbide antigraffio.

Posate **dituttidì** set da 24 pezzi - set of 24 pieces - ensemble de 24 pièces

HSSC

Cet ensemble de couverts pratique, polyvalent mais en même temps élégant est créé avec de l'acier inoxydable de la plus haute qualité qui garantit solidité et durabilité.

L'ensemble de 24 pièces se compose de six couteaux de table forgés, six fourchettes de table, six cuillères de table et six cuillères à thé / café, tous les éléments sont marqués YCP avec la technologie laser qui garantit la netteté et la durabilité la gravure.

L'ensemble est orné d'une belle boîte cadeau en bois avec logo YCP gravé au laser.

Vous pouvez choisir l'ensemble qui convient le mieux à votre table et à votre style d'ameublement :

- **TITAN:** Ultra-moderne, sobre, avec un revêtement PVD Titanium qui a une nuance grise / noire qui donnera une touche d'originalité et de nouveauté à votre table.
- **ARGENT:** Classique, brillant, élégant avec un revêtement PVD Silver Plus avec une nuance argentée brillante, pas besoin de polissage, il donnera une touche de raffinement et d'élégance à votre table.
- **GOLD:** Luxueux, magnifique avec un revêtement PVD GOLD avec une nuance dorée étincelante, pas besoin de polissage, il donnera une touche de sophistication et de somptuosité et de luxe à votre table.
- **ACIER:** Pour un usage quotidien mais à la fois solide et original, réalisé en acier inoxydable brillant de la plus haute qualité, il s'adapte à tout type de table du plus moderne au plus classique.

Tous nos couverts peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle avec des détergents adaptés. N'utilisez pas d'éponges abrasives, préférez les éponges souples résistantes aux rayures.



Quality

L'elevata attenzione alla qualità (utilizzo dei migliori materiali, elevati spessori e accuratezza nella pulitura e finitura), funzionalità (destinazione d'uso) e l'estetica di tutti gli articoli, con la meticolosità della produzione, forniscono uno standard elevato, garantito anche dalla certificazione dei processi, di progettazione e di produzione. Tutti i manufatti sono sottoposti ad accurati controlli prima di essere depositati in magazzino.

Design

Il gruppo ha sviluppato un network di collaborazioni con alcuni tra i più famosi designer italiani, così come con giovani progettisti di talento, diventando così protagonista del "Made in Italy". Gli oggetti per la cucina, la tavola e l'arredamento, rispondono alla mutevolezza dei costumi rispettando allo stesso tempo le regole del "bon ton", della tradizione e cultura del nostro popolo che ci rendono unici in tutto il mondo e che rappresentano il significato dello stile italiano.

EXCALIBUR con manico in fibra di carbonio
EXCALIBUR with carbonfiber handle
EXCALIBUR avec poignée en fibre de carbone

Research

Nuova HSSC si impegna da sempre nella ricerca di nuovi materiali e nello studio di un design che incontri forme più ergonomiche e funzionali, nonché nello sviluppo di nuovi sistemi produttivi e soluzioni di finiture anche eco compatibili, in un'ottica di continua evoluzione qualitativa e tecnologica.

Experience

La collaborazione tra Nuova HSSC e i suoi partner, consolidata da anni di successi e di esperienze in rami differenti del mondo dell'acciaio, hanno costruito un know-how ampio e completo, che abbraccia tutte le fasi della produzione, dalla progettazione alla distribuzione.

Avant-Garde

In un ambiente competitivo in continua evoluzione, Nuova HSSC si propone come azienda leader proattiva in grado di anticipare e guidare le tendenze della moda. Grazie all'esperienza e alla competenza dei dipartimenti interni di marketing e progettazione è in grado di trasformare l'idea in prodotto in poche settimane. Tali competenze permettono a Nuova HSSC di fare tendenza ogni stagione e rispondere rapidamente alle nascenti esigenze del mercato.

Personalization

Il Gruppo fornisce tutte le opzioni per ottenere una personalizzazione completa dei propri prodotti, anche con l'incisione al laser di ogni articolo, rendendolo unico, sia sulla posateria che su tutti gli altri articoli. Consente inoltre di scegliere trattamenti di coloritura dei prodotti in acciaio. Per quanto riguarda le scritte in acciaio inox per imbarcazioni e boutique Nuova HSSC offre ai suoi clienti una vasta gamma di soluzioni custom che permette di rendere l'oggetto esclusivo avvalendosi anche della retroilluminazione. Il gruppo si avvale di un outsourcing di graphic design che permette di realizzare qualsiasi idea, partendo da un progetto o anche da una semplice bozza del cliente, per renderla insegna o logo in breve tempo.

Q-D.R.E.A.P.

Quality - Design - Research - Experience - Avant-Garde - Personalization

HSSC

Special attention paid to the intrinsic quality (use of the best materials, high degree of thickness and precision in polishing and finishing), functionality and aesthetics (design) of all articles, together with the meticulousness of production, provides an unparalleled standard which is also affirmed by the process certification, product and project. All the products are subject to thorough control checks before being stored in the warehouse.

La haute attention à la qualité (utilisation des meilleurs matériaux, épaisseurs élevées et précision dans le nettoyage et la finition), la fonctionnalité (utilisation prévue) et l'esthétique de tous les articles, avec la minutie de la production, offrent un niveau élevé, garanti également par la certification des processus, de la conception et de la production. Tous les produits sont soumis à des contrôles minutieux avant d'être déposés dans l'entrepôt.

The group has developed a network of collaboration with some of the most famous Italian designers, as well as young talented designers, thus becoming the protagonist of "Made in Italy". The objects for the kitchen, the table and the interior decor, while adapting to the changing habits of life, respect the rules of education, tradition and culture of our people who, every day and at all latitudes, are displaying through fashion, design and cuisine, the true essence and significance of the Italian Life Style.

Le groupe a développé un réseau de collaborations avec certains des designers italiens les plus célèbres, ainsi qu'avec de jeunes designers talentueux, devenant ainsi le protagoniste du "Made in Italy". Les objets pour la cuisine, la table et l'ameublement répondent aux coutumes changeantes tout en respectant les règles du "bon ton", la tradition et la culture de nos gens qui nous rendent uniques partout dans le monde et qui représentent le sens du style italien.

For years, Nuova HSSC is committed to research into new materials, processes and applications, as well as the study of a design that incorporates the most ergonomic and functional forms, and the development of new production systems that are eco-friendly in light of qualitative and technological evolution.

Nuova HSSC s'est toujours engagé dans la recherche de nouveaux matériaux et l'étude d'un design répondant à des formes plus ergonomiques et fonctionnelles, ainsi que dans le développement de nouveaux systèmes de production et de solutions de finition, y compris des finitions respectueuses de l'environnement, en vue d'une évolution qualitative et technologique continue.

The collaboration between Nuova HSSC and its partners, established over years of success and experience in different branches of the steel industry, has built a broad and comprehensive know-how, which covers all stages of production, from design to deployment.

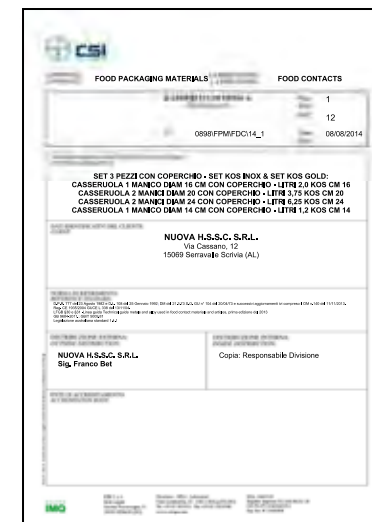
La collaboration entre Nuova HSSC et ses partenaires, consolidée par des années de succès et d'expérience dans différentes branches du monde sidérurgique, a constitué un savoir-faire large et complet, qui englobe toutes les étapes de la production, de la conception à la distribution.

In a continuously evolving competitive environment, Nuova HSSC positions itself as a proactive leader, capable of anticipating and leading the fashion trends. Thanks to the experience and expertise of its internal marketing and planning departments, it can transform an idea into a product in a matter of weeks. These competencies allow Nuova HSSC to set new trends every season to respond quickly to growing market needs.

Dans un environnement concurrentiel en constante évolution, Nuova HSSC se propose comme un leader proactif capable d'anticiper et d'orienter les tendances de la mode. Grâce à l'expérience et à l'expertise des services marketing et design internes, il est capable de transformer l'idée en produit en quelques semaines. Ces compétences permettent à Nuova HSSC d'évoluer à chaque saison et de répondre rapidement aux besoins des marchés émergents.

The Group provides all the personalization options for complete customization of its products, from offering the possibility of engraving laser logos or writings on every cutlery item to choosing the colouring treatment, polishing and types of customized backlight for the boat letterings sector. In addition, the group also makes use of graphic design outsourcing that allows realization of an idea from a design or even a simple sketch by the client, making it possible to produce a sign or a logo in a short time.

Le Groupe offre toutes les options pour obtenir une personnalisation complète de ses produits, également avec la gravure laser de chaque article, ce qui le rend unique, à la fois sur les couverts et sur tous les autres articles. Il vous permet également de choisir des traitements de coloration pour les produits en acier. En ce qui concerne le lettrage en acier inoxydable pour les bateaux et les boutiques, Nuova HSSC propose à ses clients une large gamme de solutions personnalisées qui vous permettent de rendre l'objet exclusif en utilisant également le rétro-éclairage. Le groupe se prévaut d'une externalisation du graphisme qui permet de réaliser toute idée, à partir d'un projet ou même d'un simple brouillon du client, pour en faire une enseigne ou un logo en peu de temps.





HSSC

NUOVA H.S.S.C. SRL - Via Serravalle, 64 - 15066 Gavi (AL) - ITALY - Tel/Fax +39 0143 686 595 - Email info@hssc.it

