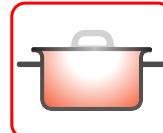




DiamondTin

DT-04

- Pentola con cestello spaghetti e coperchio Ø 24
- Deep pot with spaghetti colander and lid Ø 24



La distribuzione uniforme del calore permette una minore alterazione di vitamine e proteine durante la fase di cottura, garantendo una cottura omogenea e non alterando i sapori.

The heat duly uniformly distributed on the cookware allows, less alteration of vitamins and proteins during the cooking phases, ensuring a cooking homogeneous and not altering the flavors.



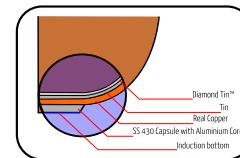
DT-05

- Sauteuse con maniglia di servizio e coperchio Ø 30
- Saute pan with side handle helper and lid Ø 30



Esterno rame, interno Diamond Tin™, uno speciale rivestimento eseguito con l'utilizzo di polvere di diamanti sintetici depositati per mezzo d'alta pressione.

Copper exterior, Diamond Tin™ interior, a special coating performed with the use of diamond dust synthetic deposited by means of high pressure.



Set di pentole in rame con interno in Diamond Tin™

Composition:
 - Pentola con cestello per spaghetti e coperchio ____ Ø 24
 - Casseruola 1 manico con coperchio ____ Ø 16
 - Sauteuse con maniglia di servizio e coperchio ____ Ø 30
 - Padella ____ Ø 24
 - Padella ____ Ø 26

Set of copper pots with internal in Diamond Tin™

Composition:
 - Deep pot with spaghetti colander and lid ____ Ø 24
 - Casserole 1 handle with lid ____ Ø 16
 - Sauté pan with side handle helper and lid ____ Ø 30
 - Frying pan ____ Ø 24
 - Frying pan ____ Ø 26

DiamondTin

From Gavi Shire in Italy Premium Brand of cookware



Una Storia iniziata 130 anni fa.

Marchio storico nato nei primi anni '60 in grado di fornire articoli in acciaio inox con una prospettiva di produzione a 360 gradi, partendo dal design dell'ingegneria interna fino all'accuratezza di ogni dettaglio.

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".

Ogni anno DiamondTin™ offre ai propri clienti nuove collezioni.

Gli oggetti per la cucina, la tavola e l'arredamento, pur rispondendo ai mutevoli costumi, rispettano le regole della tradizione e della cultura del nostro popolo che, attraverso la moda e il design, esportano l'Italian Life Style in tutto il mondo.

A history that began 130 years ago

A historical brand born in the early 60s, it handles stainless steel items with a view to 360 degrees production, starting from the design by the internal engineering office to the supply that is accurate in every detail.

Every year, DiamondTin™ provides its customers with new collections without fail, thanks to numerous collaborations with external designers and a renowned engineering department.

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.

DiamondTin is a Trademark of
NUOVA H.S.C. S.R.L.
Via Serravalle, 64
15066 Gavi (AL) – Italy
Tel. +39.0143.666595
www.hsc.it



Energy saving thanks to the induction bottom made with stainless steel AISI 430 with aluminum heart.

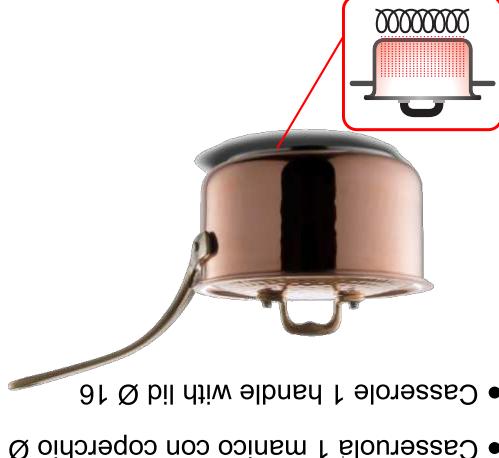
Mirror polished exterior surface and hand hammered brass handles handmade with reinforced sealing rivets.

The heat is evenly distributed on the whole surface of cookware, with greater temperature control of cooking.

Risparmio energetico grazie alla capsula in acciaio inox AISI 430 con cuore in alluminio e fondo a induzione.

Superficie esterna lucidata a specchio. Maniglie in ottone pressofuso fatte a mano con rivetti a tenuta rinforzata.

Il calore si distribuisce uniformemente su tutta la superficie della pentola, con un maggior controllo della pentola, con



- Casseruola 1 manico con copercchio Ø 16
- Casseroole 1 manico con coperchio Ø 16
- Frying pan 1 handle with lid Ø 26
- Frying pan 1 handle with lid Ø 24

DT-03



- Frying pan 1 handle with lid Ø 26
- Frying pan 1 manico con coperchio Ø 24

DT-02

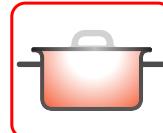


- Frying pan 1 handle with lid Ø 24
- Frying pan 1 manico con coperchio Ø 24

DT-01

DT-04

- Pentola con cestello spaghetti e coperchio Ø 24
- Deep pot with spaghetti colander and lid Ø 24



La distribuzione uniforme del calore permette una minore alterazione di vitamine e proteine durante la fase di cottura, garantendo una cottura omogenea e non alterando i sapori.

The heat duly uniformly distributed on the cookware allows, less alteration of vitamins and proteins during the cooking phases, ensuring a cooking homogeneous and not altering the flavors.

