



Antiaderente

QUARZO NERO

NON STICK COATING / ANTIHAFTBESCHICHTET

FROM **SAMBONET TO KITCHEN** 

THE JOY OF COOKING REINVENTING TRADITION



il piacere

DI CUCINARE
REINVENTANDO
LA TRADIZIONE



FREUDE AM KOCHEN DURCH NEU ERFUNDENE TRADITION

FRYPAN NON STICK COATING

PADELLA ANTIADERENTE

BRATPFANNE ANTIHAFTBESCHICHTET

Padella



- Ø **20** cm 1,1 L - 8 in. 37 oz.
- Ø **24** cm 1,8 L - 9 in. 60 oz.
- Ø **28** cm 2,8 L - 11 in. 95 oz.
- Ø **32** cm 3,4 L - 12 ½ in. 115 oz.



SPADELLA WOK NON STICK COATING

SPADELLA WOK ANTIADERENTE

SPADELLA WOK ANTIHAFTBESCHICHTET

Spadella Wok



Ø **28** cm 3,5 L - 11 in. 118 oz.



SAUCE PAN NON STICK COATING
CASSERUOLA ALTA, 1 MANICO ANTIADERENTE
STIELKASSEROLLE, ANTIHAFTBESCHICHTET

Casseruola



Ø **18** cm 1,8 L - 7 in. 61 oz.



SAUCE POT NON STICK COATING WITH PYREX® LID

CASSERUOLA ALTA 2 MANIGLIE ANTIADERENTE CON COPERCHIO IN PYREX®

KOCHTOPF ANTIHAFTBESCHICHTET MIT PYREX® DECKEL

Casseruola

CON COPERCHIO IN **PYREX®**



Ø **20** cm 2,5 L - 8 in. 85 oz.

Ø **24** cm 4,5 L - 9 in. 152 oz.



FRENCH OMELET PAN NON STICK COATING WITH PYREX® LID

TEGAME ANTIADERENTE CON COPERCHIO IN PYREX®

OMELETTPFANNE ANTIHAFTBESCHICHTET MIT PYREX® DECKEL

Tegame

CON COPERCHIO IN **PYREX®**



Ø **24** cm 2,4 L - 9 in. 81 oz.

Ø **28** cm 3,6 L - 11 in. 122 oz.







QUARZO NERO

NEW

The next-generation “Quarzo Nero” coating – with non-stick double layer – is the result of the new formula with high mineral content particles. The incredibly smooth and scratch-proof surface prevents the food from sticking during cooking, facilitating the performance and cleaning. 1965 Vintage can resist to extremely high temperatures and to intensive use. It is also perfect for a cooking that requires a low use of necessary oils.

L'innovativo rivestimento antiaderente QUARZO NERO con doppio spessore è il risultato della nuova formula con particelle a elevata carica minerale. La superficie antigraffio, incredibilmente liscia, impedisce che il cibo si attacchi durante la cottura, migliorando così resa e pulizia. 1965 Vintage resiste ad altissime temperature, all'utilizzo intensivo ed è perfetta per una cucina che prevede un ridotto utilizzo di grassi.

Die innovative, doppelte Antihaf-Beschichtung QUARZO NERO ist das Ergebnis der neuen Formel mit Partikeln mit hohem mineralischem Füllwert. Die kratzfeste, unglaublich glatte Oberfläche verhindert während des Kochvorganges das Ansetzen der Speisen, verbessert die Kochleistung und vereinfacht die Reinigung. 1965 Vintage ist beständig gegen sehr hohe Temperaturen, auch bei häufiger Verwendung, und eignet sich perfekt für die fettarme Küche.



**GAS
STOVE**



**ELECTRIC
STOVE**



**CERAMIC
GLASS STOVE**



**INDUCTION
STOVE**



**DISHWASHER
SAFE**



**NO
MICROWAVES**



**NO
OVEN**

1965 VINTAGE

THE PASSION FOR DESIGN, THE REINTERPRETATION OF THE PAST AND THE TECHNOLOGICAL EXPERTISE ARE THE BASIS OF 1965 VINTAGE.

The taste and warmth of beautiful things from yesteryear shine through the rivets and handle details in stainless steel and Bakelite and in the development of their profiles and the chromatic choice. The aluminium body, the non-stick coating and the special thermal diffusion base guarantee professional performances. Perfect for both preparations at open flame and for slow and constant cooking at low temperatures, the collection brings practicality, colour and personality in the kitchen.

La passione per il design, la reinterpretazione del passato e l'expertise tecnologico di Sambonet sono alla base di 1965 Vintage. Nei dettagli della manicatura in acciaio inox e bachelite, nello sviluppo dei suoi profili e nella scelta cromatica, traspare il sapore e il calore delle cose belle di una volta. Il corpo in alluminio, il rivestimento antiaderente e lo speciale fondo termodiffusore garantiscono performance di livello professionale. Ideale sia per preparazioni rapide a fiamma alta, sia per cotture lente e costanti a basse temperature, la collezione porta praticità, colore e personalità in cucina.

Die Leidenschaft für das Design, die Neuinterpretation von Vergangenen und die technische Expertise von Sambonet bilden die Grundlage der Kollektion 1965 Vintage. In den Details der Griffe aus Edelstahl und Bakelit, in der Gestaltung der Profile und in der Farbwahl scheinen der Geschmack und die Wärme der schönen Dinge von einst durch. Der Korpus aus Aluminium, die Antihaft-Beschichtung und der spezielle, wärmeleitende Boden gewährleisten Kochleistungen auf professioneller Ebene. Die Kollektion ist ideal für die schnelle Küche auf großer Flamme, aber auch für langsames Köcheln bei niedrigen und konstanten Temperaturen und bringt damit Zweckmäßigkeit, Farbe und einen persönlichen Touch in die Küche.

FROM SAMBONET TO KITCHEN

XA9026 - 02/2017



DEALER STAMP

*
ARCTURUS GROUP

8 014808 077456

