

CELSIUS



abert

Celsius è un prodotto igienico e di facile pulizia: il piatto in acciaio (unica componente a contatto con gli alimenti) è comodamente lavabile in lavastoviglie, a differenza delle pietre ollari che assorbono i grassi, non sono lavabili e alterano lo stato di cottura delle pietanze.

Celsius è disponibile in quattro versioni per rispondere a ogni esigenza, dal singolo posto tavola ai momenti di convivialità e in due forme adatte a diverse tipologie di pietanze come ad esempio le carni e la pizza.

Celsius. Per non servire più cibi freddi.

Celsius is a healthy product and easy to clean: the steel plate (the only component in contact with food) is dishwasher safe while, for instance, soapstone, that absorbs fat, is not washable and alters food cooking.

Celsius comes in four versions to meet every need, from the individual place setting to the large gatherings, and in two different shapes, suitable to different foods like meat and pizza.

Celsius. You will not serve cold food anymore!



VASSOIO GRILL RETTANGOLARE

Rectangular Grill Tray

• VASSOIO GRILL/GRILL TRAY

acciaio aisi 304/ steel aisi 304

	mm
V89 052 2R01	290x200
V89 052 2R02	340x240

• PIASTRA ALLUMINIO/ALUMINUM PLATE

alluminio/aluminum

	mm
Z89 152 2R01	190x120
Z89 152 2R02	240x155

• BASE RETTANGOLARE/RECTANGULAR BASE

legno di betulla multistrato/multilayer birch wood

	mm
Z89 192 2R01	290x200
Z89 192 2R02	340x240

VASSOIO GRILL OVALE

Oval Grill Tray

• VASSOIO GRILL/GRILL TRAY

alluminio/aluminum

	mm
V89 052 2T01	280x320
V89 052 2T02	380x340

• PIASTRA ALLUMINIO/ALUMINUM PLATE

acciaio aisi 304/ steel aisi 304

	Ømm
Z89 152 2T01	200
Z89 152 2T02	240

• BASE OVALE/OVAL BASE

legno di betulla multistrato/multilayer birch wood

	mm
Z89 192 2T01	280x320
Z89 192 2T02	380x340



Celsius è il nuovo piatto che mantiene **costante la temperatura** delle pietanze senza continuare il processo di cottura, per conservare al meglio il gusto di ogni ricetta.

Design moderno ed essenziale, che si abbina a ogni mise en place e innovativa funzionalità grazie alla presa ergonomica della base in legno, che protegge dalle scottature.

La piastra in alluminio viene riscaldata in forno, regolando temperatura e tempo a seconda della pietanza, per poi essere posizionata sotto il piatto in acciaio che, a contatto con gli alimenti, mantiene costante la temperatura del cibo durante il pasto.

Celsius is the new plate that keeps food temperature constant without continuing the cooking process, to best preserve the taste of every recipe.

Modern and essential design, matching with every place setting, and innovative functionality, thanks to the ergonomic grip, and the wood base, that protects from burning.

The aluminum plate is warmed into the oven, adjusting temperature and time based on the food; then it is placed under the steel plate that, in contact with food, keeps its temperature constant during the meal.





BASE IN LEGNO
multistrato di betulla
impregnato con vernice
ad acqua color noce



PIASTRA IN ALLUMINIO
aluminum plate



VASSOIO IN ACCIAIO
stainless steel plate

abert

Via Don P. Mazzolari, 17 • 25050 Passirano (Bs) Italy
Tel. +39 030 6853611 • Fax. +39 030 6577194 • info@abert.it • abert.it