



IL SISTEMA DI COTTURA NATURALE PER GUSTO E SALUTE

- ✓ **Assenza certificata di metalli pesanti**
piombo, nichel, cadmio.
- ✓ **Cottura sana e delicata**
mantiene integre le sostanze nutrizionali degli alimenti.
- ✓ **Risparmio energetico**
grazie al lento rilascio di calore. le pentole sono adatte alla cottura su fiamma, induzione, forno, microonde e grill.
- ✓ **Adatte per intolleranze**
e allergie ai metalli pesanti*.
- ✓ **Materiali naturali**
a bassa porosità e cotti ad alta temperatura.
- ✓ **Resistenti e facili da pulire**
resistono a graffi e sono lavabili in lavastoviglie.

THE NATURAL COOKING SYSTEM FOR TASTE AND HEALTH

- ✓ **Certified heavy metals free**
lead, nickel, cadmium.
- ✓ **Healthy and delicate cooking**
to preserve the qualities of nutritional elements.
- ✓ **Energy saving**
thanks to the slow release of heat the pots are suitable for firing on flame, induction, oven, microwave and grill.
- ✓ **Suitable for intolerances**
and heavy metal* allergies.
- ✓ **Natural raw materials**
low porosity, cooked on high temperature.
- ✓ **Durable and easy to clean**
resistant to scratch and dishwasher safe.





Casseruole in gres smaltato, resistente ad un uso intensivo e adatta a soddisfare tutte le esigenze. Prodotto naturale privo di sostanze chimiche e metalli pesanti, adatto all'uso in lavastoviglie, forno, piano cottura a gas e vetroceramica, microonde e dove previsto anche a induzione.

Casserole made of glazed stoneware resistant to intensive use in order to meet all needs. Natural product without chemical products or heavy metals, suitable for use in dishwasher, oven, gas cooker and hob, microwave, and where expected, induction.

cooking

GRES


COPERCHI / POT LIDS

- Art. **159** Ø 23 x H 8,5
- Art. **160** Ø 25 x H 8,5
- Art. **161** Ø 27 x H 9
- Art. **162** Ø 29,5 x H 8
- Art. **163** Ø 29,5 x H 15
- Art. **181** Ø 32 x H 11




-  **TEGAME 2 MANICI**
PAN 2 HANDLES
- Art. **157** Ø 25 x H 7 - 200 cl
- Art. **158** Ø 29,5 x H 7,5 - 350 cl
- Art. **180** Ø 32 x H 8,5 - 450 cl




-  **CASSERUOLA 2 MANICI**
CASSEROLE 2 HANDLES
- Art. **153** Ø 23 x H 9,5 - 200 cl
- Art. **154** Ø 27 x H 11 - 350 cl



-  **PENTOLA 2 MANICI**
POT 2 HANDLES
- Art. **155** Ø 25 x H 13,5 - 400 cl



-  **TAGINE 2 MANICI**
TAJINE 2 HANDLES
- Art. **156** Ø 29,5 x H 23 - 350 cl




- CIOTOLA ZUPPA 2 MANICI**
SOUP LOW BOWL 2 HANDLES
- Art. **022** Ø 19x22 x H 5,5 - 40 cl




- TEGAME 2 MANICI**
SOUP BOWL 2 HANDLES
- Art. **093** Ø 16 x 18,5 x H 6,5 - 50 cl



-  **TEGAME CON MANICO**
PAN HANDLE
- Art. **172** Ø 22x34 x H 9,5 - 200 cl



-  **PIROFILA ROTONDA**
ROUND ROASTER
- Art. **173** Ø 12,5 x H 6,5 - 40 cl
- Art. **174** Ø 24 x H 8,5 - 200 cl
- Art. **175** Ø 28 x H 9 - 300 cl



Articolo disponibile anche per piani ad induzione. Inserire il codice "IND" dopo il codice articolo.

Item available also for induction hobs. Add code "IND" after item code.



La soluzione ideale per cucinare carne, pesce, verdure, formaggio e persino un croccante pane alla griglia, con un metodo salutare che mantiene intatti tutti i sapori e le proprietà delle pietanze. • Per cucinare cibi gustosi e leggeri, proteggendoli dal contatto al fuoco diretto, mantenendo tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali. • Per ottenere una cottura naturale e omogenea con tempi brevi di preparazione. • Sono più pratici e facili da usare nei barbecue o griglie, anche per le persone meno esperte. • Molteplici utilizzi: griglia, forno, microonde. • Facilità di pulizia, anche in lavastoviglie.

The ideal solution for cooking meat, fish, vegetables, cheese and even crispy grilled bread, with a healthy method which maintains all the flavours and properties of the food. • To prepare tasty and light foods, protecting them from direct contact with the flame, preserving all their organoleptic and nutritional properties. • To get natural and uniform cooking, with short preparation times. • Easy to use and more practical to use on the barbecue or grill, even for the less experienced. • Multiple uses: grill, oven, microwave. • Easy cleaning, even in the dishwasher.



BISTECCHIERA RETTANGOLARE
RECTANGULAR GRILL
Art. **182** 38,5 x 25,5 x H 4,5



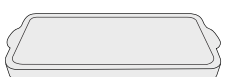
BISTECCHIERA ROTONDA
ROUND GRILL
Art. **183** 37,5 x 35 x H 4,5



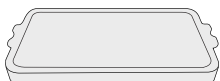
PIASTRA QUADRATA GRILL
SQUARE GRILL
Art. **184** 32 x 27 x H 3



PIASTRA RETTANGOLARE GRILL
RECTANGULAR GRILL
Art. **185** 45,5 x 24 x H 3



PIASTRA RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE
Art. **186** 45,5 x 24 x H 3



TEGLIA RETTANGOLARE
RECTANGULAR BAKING PLATE
Art. **189** 45 x 32,5 x H 3



PIASTRA RETTANGOLARE SUPPORTO ACCIAIO
RECTANGULAR PLATE WITH STEEL HANDLE
Art. **187** 29 x 19 x H 2



PIASTRA QUADRATA SUPPORTO ACCIAIO
SQUARE PLATE WITH STEEL HANDLE
Art. **188** 25 x 25 x H 2

cooking



COLORATI



Colori disponibili / Available colors - BBQ GRES

Colori disponibili / Available colors - Cooking GRES

PIEANT
pietra antracite
anthracite stone

PIEMAR
pietra marrone
brown stone

PIEGRI
pietra grigia
grey stone

PIEBLU
pietra blu
blu stone

ARA
arancione
orange

CIO
cioccolato
chocolate

MEL
melanzana
aubergine

GIA
giallo
yellow

VER
verde
green

RANT
rosso-antracite
red-anthracite

MANT
melanzana-antracite
aubergine-anthracite

GANT
giallo-antracite
yellow-anthracite

VANT
verde-antracite
green-anthracite

ANT
antracite
anthracite

CAN
cannella
cinnamon

FUNZIONALI



CERTIFICATI



PRATICI

I nostri prodotti hanno subito i test e sono certificati per:

- resistenza a shock termico • lavaggio in lavastoviglie
- resistenza all'abrasione • assenza di Piombo, Nichel, Cadmio

Our products are tested and certified for:

- resistance to thermal shock • dishwasher washing
- Abrasion resistance • absence of Lead, Nickel, Cadmium



Perché un sistema "Natural Cooking"

Il Gres, materiale naturale, permette la cottura "naturale" del cibo, senza contaminazioni da parte della pentola, esaltando così il sapore delle pietanze. Le comuni pentole e padelle antiaderenti, durante l'uso rilasciano PFOA (perfluoro octanico), potenzialmente cancerogeno per la salute, e anche le comuni pentole in alluminio, acciaio o leghe, rilasciano (anche se in piccole dosi) metalli pesanti* quali il nichel.

Gli unici materiali "naturali" privi di metalli pesanti* sono il gres, le ceramiche e il vetro.

Caratteristiche della linea Cooking GRES

- Gres privo di metalli pesanti*.
- Pentole resistenti a shock termico, ai graffi e all'usura.
- Le pentole assorbono il calore cedendolo lentamente con netto risparmio energetico.
- Cottura naturale ed omogenea che esalta i sapori dei cibi e mantiene le proprietà nutrizionali degli ingredienti.
- Adatte per cottura su: fiamma, vetro ceramica, induzione, forno.
- Facili da pulire anche in lavastoviglie.
- Coperchio studiato per fungere anche da sottopentola.

*si definiscono metalli pesanti quei metalli con numero atomico superiore a 55, ad esempio: nichel, piombo, cadmio. Questi elementi possono essere causa di inquinamento e tossicità per gli organismi biologici.

Why a "natural cooking" system

The Gres, a natural raw material, allows a "natural" cooking of the food, without contamination caused from the material of the pot, thus enhancing the taste of the food. While the common non-stick pots and pans, during use release PFOA (octanic perfluor), potentially carcinogenic to health. Even aluminum, steel or alloys pans release (even if in small quantities) heavy metals * such as nickel.

The only "natural" materials without heavy metals * are stoneware, ceramics and glass.

Cooking GRES Characteristics

- Metal free Gres for: nickel, lead, cadmium.
- Excellent resistance to thermal shock and scratches.
- Gres absorb heat and transmit it slowly to the food with an important energy saving.
- The natural cooking in uniform way, maintains uncorrupted the nutritional quality of food.
- For cooking over the flame, oven, microwave, vitro-ceramic and induction.
- Easy to clean even in the dishwasher.
- Lid designed to also act as a trivet.

*heavy metals are those metals with an atomic number higher than 55, for example: nickel, lead, cadmium. These elements could cause pollution and toxicity to biological organisms.



TOPGRES
made in italy dal 1972

Via Pastore 1 - 31038 Postioma (TV) Italy - Tel +39 0422 484206
info@topgres.it - www.topgres.it - www.naturalcooking.it

