

# IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner

Norsk design med terrakotta fra Toscana



Impruneta Pizzaovn  
- italiensk kvalitet i norsk design





“Pizzaovnen er bygget  
på stolt italiensk  
tradisjon i moderne  
norsk design”





GIANCARLO OG SARA CECCHI

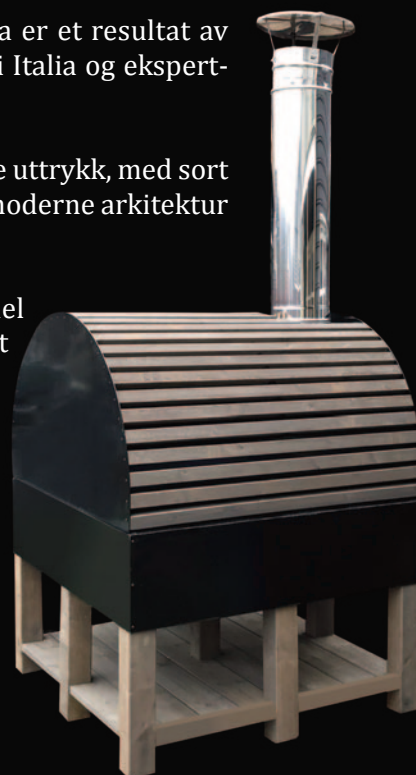
Pizzaovnen – eller bakerovnen - Impruneta er et resultat av kreativt samarbeid mellom dyktige fagfolk i Italia og ekspert-designere i Norge.

Dette har gitt pizzaovnen et lekkert moderne uttrykk, med sort buet stål og spiler. Ovnene passer inn i både moderne arkitektur og klassiske miljøer.

Innmatten er støpt i terrakotta etter gammel italiensk håndverkstradisjon, mens designet er inspirert av moderne arkitektur.

Sara Cecchi  
Gotti Terrecotte di Cecchi G. & C.

*Sara Cecchi*



# Gammel tradisjon lar seg også forme i moderne stil



Terrakotta har unike egenskaper. Varmen absorberes i den porøse strukturen og trekker fuktigheten ut av pizzabunnen, slik at du får en uimotståelig god og sprø pizzabunn.



Vekt: Ca. 300 kg. Størrelse: 121x121x154 (vår standard ovn)  
Vi kan levere i ulike størrelser, også for restauranter. Renhold: Stålbørste og klut.  
Pizzaovnen tåler vær og vind, og selve terrakottaen tåler både ekstrem varme og kulde.





# Spesialdesign - vi kan tilpasse pizzaovnen til ulike boliger eller landsted.



## Ønsker du spesialdesign?

Ønsker du pizzaovnen spesialdesignet etter arkitektur, natur, miljø eller personlig smak, kan vi levere pizzaovnen med et design som matcher dine ønsker.

Ønsket farge, med takstein, kobber, krom eller andre alternative valg.

Vi designer på bestilling og leverer pizzaovnen etter avtale.

Alle er produsert med innmat av håndlaget terrakotta fra Toscana.

Les om terrakottaens egenskaper på side 8-11





## 3 pizzaer på 3 minutter.

**Det er hyggelig å lage mat sammen.**

La dine gjester lage sin egen pizza - med dine tilgjengelige ingredienser. Deigen har du gjort ferdig på forhånd. Det gir kvelden en ekstra dimensjon når dine venner kan steke sin egen pizza på ekte italiensk vis. Det er gøy - og det kjennes på smaken!!

# Ekke italiensk håndverk.

## Innmaten - selve terrakottaovnen produseres i Firenze.



*Leirmassen fylles i hver krok av formene. Dette gjøres for hånd.*

### **Hva er terrakotta laget av?**

Terrakotta er «bakt jord». Vår type terrakotta lages av den spesielle jorden man finner i Toscana. På fabrikken blandes terrakottaleiren med en grus/sandmasse som er herdet i 1400 grader, for å stabilisere leiren så den kan tåle ekstrem varme. Deretter går leirmassen gjennom ytterligere herdeprosesser.

At terrakotta er et solid materiale, ser man på de 8000 skulpturene av den kinesisk hæren i Xian. Disse ble laget i år 210 f. Kr. og står der like godt bevart i dag.





*Dette er ekte håndverk, å fylle formene, finjustere og gjøre klar for den omfattende herdeprosessen. Sluttproduktet må finpusses og tilpasses elementene, som til slutt kontrolleres og settes sammen og nummereres før levering.*





# Giancarlos, en keramisk dekoratør som gjorde drømmen til virkelighet!

Giancarlos, en keramisk dekoratør som gjorde drømmen til virkelighet

Giancarlos vokste opp i Toscana. Han fikk tidlig lidenskap for det keramiske faget. Som ung utdannet han seg til keramisk dekoratør. Et håndverk utviklet gjennom utallige generasjoner i denne regionen.

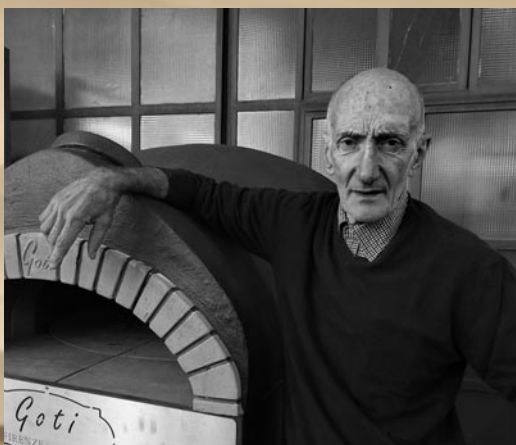
Hans store drøm var å starte produksjon av terraottaprodukter. Han virkeliggjorde drømmen etter å ha giftet seg med sin kjære Fiorella Goti – som også ble merkevarenavnet. I Goti utvikles de lekreste håndlagede Fiorella

Goti terrakottapotter med leire hentet fra steinbruddene i Impruneta. Kjent over hele Italia for sin kvalitet. Disse pottene er frostsikre. Giancarlos har nå mer enn 50 års erfaring – og produserer i dag pizzaovner sertifisert for matlaging.

## **Hvorfor håndlaget terrakotta?**

Håndlaget terrakotta får frem den rette strukturen i materialet. Terrakotta har en helt unik, naturlig varmesolerende evne. Terrakotta fungerer bedre enn andre steinprodukter i å absorbere varme i porene og frigjøre varme når temperaturen synker.





*Giancarlo Cecchi, grunnleger av Goti Terracotti.*

“Terrakotta har en helt unik, naturlig varmeisolerende evne.”

Terrakotta har en helt unik, naturlig varmeisolerende evne. Ypperlig også til stenbakt brød eller stekte kjøttretter.

Giancarlos har overført sin verdifulle kompetanse videre til sin datter Sara, som sammen med sine ansatte fortsetter å levere de flotte produktene. Både til privat og til restauranter.







# IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

Nedre Bekk vei 35A | 1407 Vinterbro  
Telefon: +47 92 44 31 86

[Impruneta.no](http://Impruneta.no) | [post@impruneta.no](mailto:post@impruneta.no)