

IMPRUNETA

ITALIENSKE PIZZAOVNER FOR DET PROFESJONELLE KJØKKEN



Impruneta Pizzaovn

- når du er kresen på italiensk vis.

Håndlaget leirovn har lang tradisjon i Italias Toscana. Denne type terrakottaovner blir levert til kresne pizzakokker i Toscana. Skal man lage ekte italiensk pizza, så er terrakottaovnen noe italienerne elsker.



Størrelser i diameter: 110 | 120 | 130 | 140 | 150 | 160

Innhold

Galleri	4
Håndlaget terrakotta	6
Historien	8
Ovner for den profesjonelle	10
Tilbehør	14



GIANCARLO OG SARA CECCHI

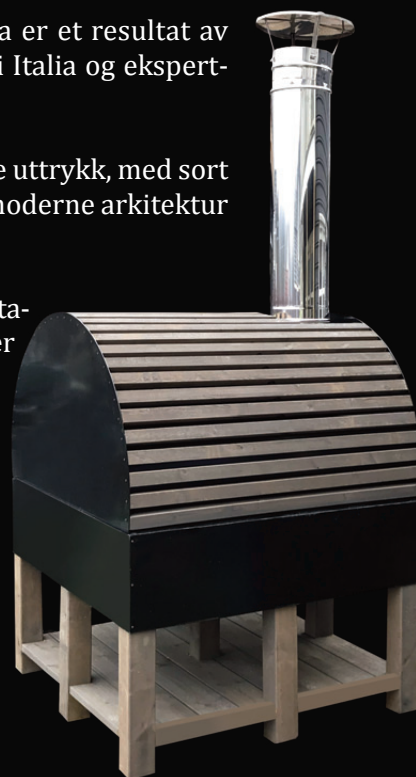
Pizzaovnen – eller bakerovnen - Impruneta er et resultat av kreativt samarbeid mellom dyktige fagfolk i Italia og ekspertdesignere i Norge.

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

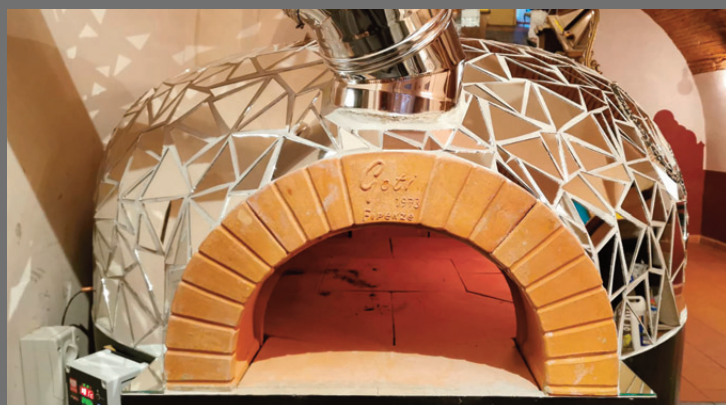
Innmaten er støpt i terrakotta etter gammel italiensk håndverkstradisjon, mens designet er inspirert av moderne arkitektur.

Sara Cecchi

Sara Cecchi
Goti Terrecotte di Cecchi G. & C.



Terrakottaovner - en gammel italiensk tradisjon som har gitt god smak gjennom generasjoner



Terrakotta har en unik egenskap til å absorbere varme gjennom porene. Sammen med en porøs struktur, takket være godt håndverk, absorberes fuktigheten i pizzabunnen bedre, og du får en uimotståelig god og sprø pizzabunn. Pris og levering. Ta kontakt da det har med størrelse, løsning og sted å gjøre.



Hver ovn kan ha sitt eget design med forskjellig typer dekor. Alternativ kan det bygges inn i boligens naturlige arkitektur. Ovnene leveres i utgangspunkt som vedfyrte pizzaovner, men kan også leveres som gassovn. En gassovn må forøvrig installeres av en godkjent installatør.

Ekte italiensk håndverk. Terrakotta / leirovnen 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

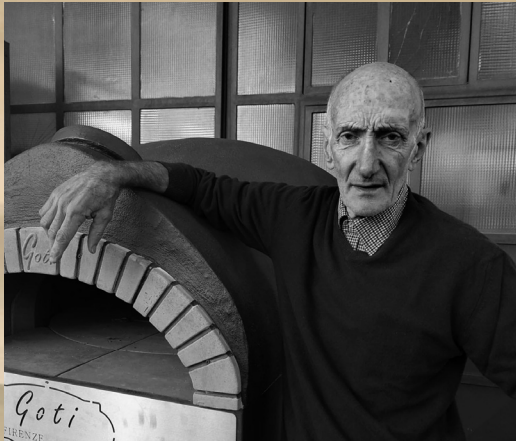
Giancarlos vokste opp i Toscana. Han fikk tidlig lidenskap for det keramiske faget. Som ung utdannet han seg til keramisk dekoratør. Et håndverk utviklet gjennom utallige generasjoner i denne regionen.

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 hen-

tet 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 varmeisolerende 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 / leirovner har en helt unik, naturlig varmeisolerende evne.”

Terrakotta har en helt unik, naturlig varmeisolerende evne.

Ypperlig også til stedbakt brød eller stekte kjøttretter.

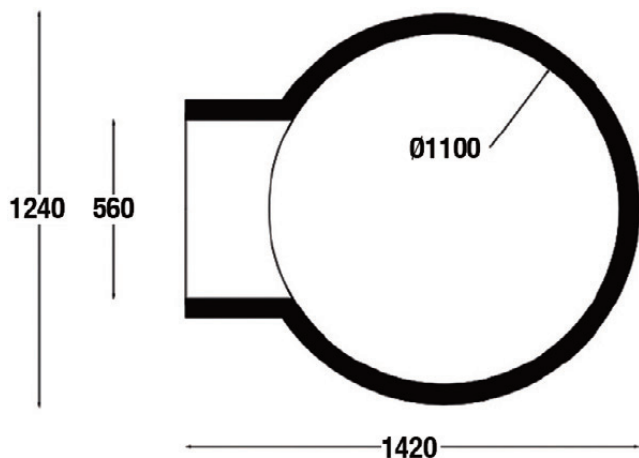
Giancarlos har overført sin verdifulle kompetanse videre til sin datter Sara, som sammen med sine ansatte fortsetter å levere de flotte produktene. Både til privat og til restauranter.



Pizzaovner for det profesjonelle markedet.

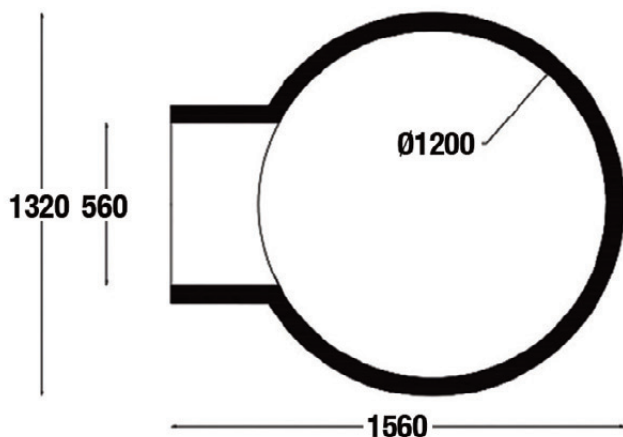
Mod.
110

25 600,-
eks. mva + frakt



Mod.
120

29 900,-
eks. mva + frakt

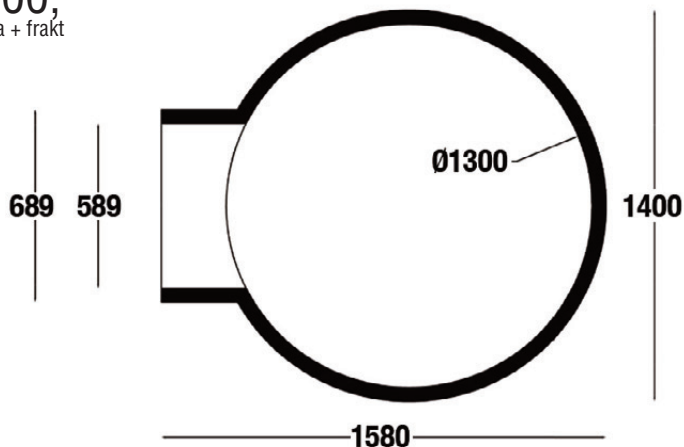


Profesjonell ovn i ildfast terrakotta. Alle modeller er robuste og har samme egenskaper i forhold til matlaging og med høy ytelse. Delene som utgjør ovnens kammer har en tykkelse på 6 cm både i vegger og på stekeflaten. For å tilfredsstille de fleste behov til den profesjonelle har vi 6 varianter av størrelser. De er enkle å sette opp.

Alle våre terrakottaovner er sertifisert for matlaging og er håndlaget på fabrikken i Firenze, Italia. Terrakottaens egenskaper er måten den absorberer varmen - og dermed holder på varmen i lang tid. Med disse ovnene får du det beste av hva Italia har å by på av tradisjon og kvalitet. Terrakotta, sertifisert for matlaging. Inneholder **IKKE** sement!

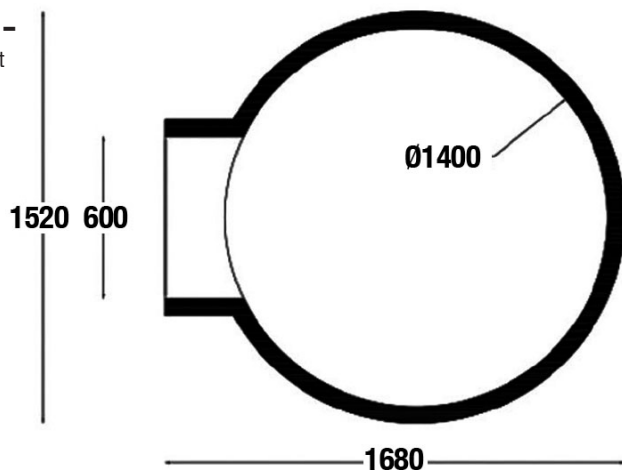
Mod. 130

38 400,-
eks. mva + frakt



Mod. 140

44 000,-
eks. mva + frakt

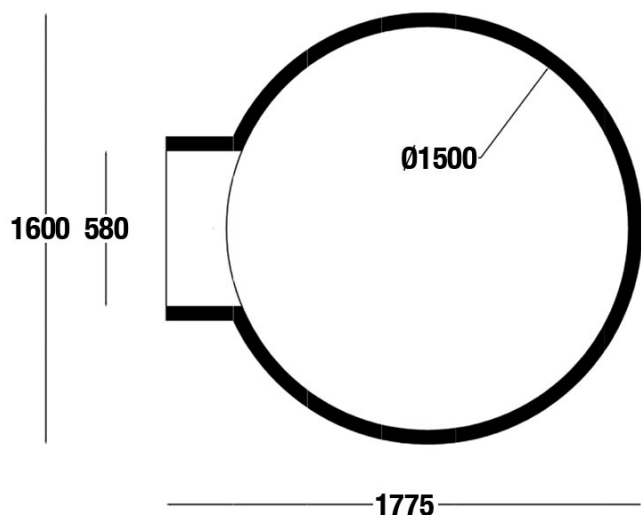


Profesjonell ovn i ildfast terrakotta. Alle modeller er robuste og har samme egenskaper i forhold til matlaging og med høy ytelse. Delene som utgjør ovnens kammer har en tykkelse på 6 cm både i vegger og på stekeflaten. For å tilfredsstille de fleste behov til den profesjonelle har vi 6 varianter av størrelser. De er enkle å sette opp.

Alle våre terrakottaovner er sertifisert for matlaging og er håndlaget på fabrikken i Firenze, Italia. Terrakottaens egenskaper er måten den absorberer varmen - og dermed holder på varmen i lang tid. Med disse ovnene får du det beste av hva Italia har å by på av tradisjon og kvalitet. Terrakotta, sertifisert for matlaging. Inneholder **IKKE** sement!

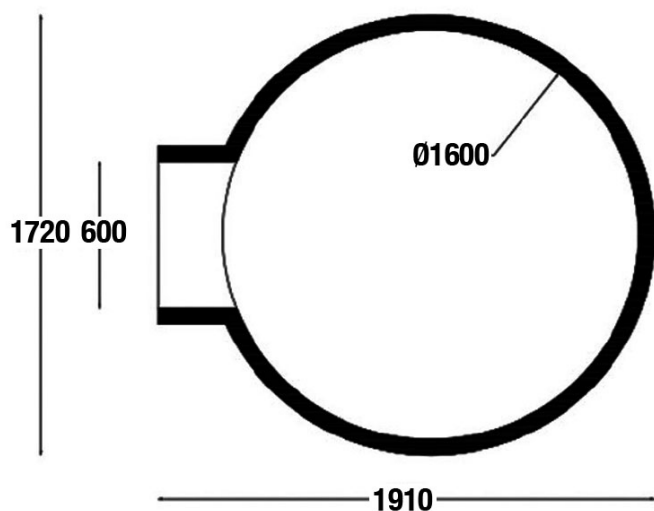
Mod.
150

49 600,-
eks. mva + frakt



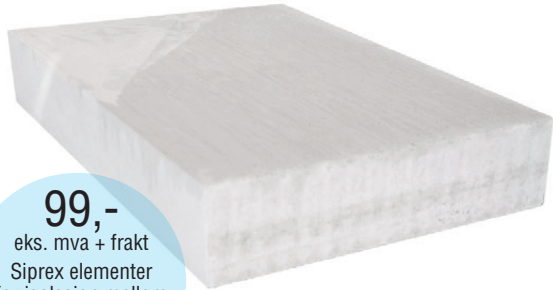
Mod.
160

54 400,-
eks. mva + frakt



De ildfaste terrakottaovnene er støpt med en spesiell leire sammensatt av rent ildfast materiale og vann. Deigen lages i laboratorium og hele produksjonsprosessen utføres for hånd. De ulike komponentene herdes over 5 dager i ca 1040°C. Alle elementer er sertifisert i laboratoriet. Monteringen kan gjøres av kunde eller på forespørsel av oss. Ovnene egner seg spesielt for tilberedning av pizza, men ikke bare det. Her er mulighet for å tilberede enhver ovnsrett på en naturlig måte. Alle Goti terrakottaovner garanterer deg pålitelighet og høy ytelse for alle typer bruk. Ovnene våre er svært allsidige og er ideelle for å tilberede alle typer retter som de tilberedes i elektriske ovner, og garanterer en unik god duft og 100% naturlig. Våre ovnsmodeller passer til alle rom med skreddersydde løsninger.

Tilbehør standardovn



99,-
eks. mva + frakt
Siprex elementer
for isolasjon mellom
treverk og terrakotta
100 x400 x 600



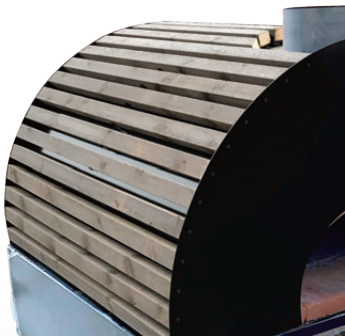
1400,-
eks. mva + frakt
Rammebelyttelse



9900,-
eks. mva + frakt
Stålhetten



5900,-
eks. mva + frakt
Ferdig kuttet
materialer for stativ
inkl spiler.





250,-
eks. mva + frakt
Gips for tetting
av sprekker



1500,-
eks. mva + frakt
Keramisk fiber
for isolasjon



98,-
eks. mva + frakt
Sand



590,-
eks. mva + frakt
Vermiculite
isolasjon



2900,-
eks. mva + frakt
Stålpipe
200 mm



IMPRUNETA

ITALIENSKE PIZZAOVNER FOR DET PROFESJONELLE KJØKKEN

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

Impruneta.no | post@impruneta.no