

**RECHTECKIGES PORZELLAN WEISS GERILLT 36x24x(h)5,5  
cm.**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Porzellangeschirr für den professionellen Einsatz wird aus einer Mischung aus hochwertigem Quarz und Kaolin hergestellt.

Das Herstellungsverfahren dieser Produkte besteht aus computergesteuertem Pressen, die manuelle Nachbearbeitung und das Brennen bei bis zu 1300°C, bei welchem die Mischung zusammen mit der Glasur gebrannt wird. (daher Glasierung)

Diese besonderen Herstellungsmerkmale verleihen dem Geschirr eine hohe Temperaturwechselbeständigkeit.

Daher eignen sie sich zum Garen im Backofen und zur Aufbewahrung von Lebensmitteln im Gefrierschrank und sind zudem spülmaschinenfest.

Alle vorhandenen Unregelmäßigkeiten zeugen von der manuellen Herstellung.

Hochwertige Qualität made in Italy.