



**sambonet**

12'O'CLOCK pastaiola in acciaio inox, per cucinare e scolare facilmente pasta, verdure, patate e altre pietanze

€ 89,90 ~~196,50~~



**WMF**

PERFECT 4,5 LT pentola a pressione in acciaio Cromargan 18/10, fondo adatto anche ai piani induzione

€ 99,00 ~~149,00~~



**guzzini**<sup>95</sup>

EVERYDAY servizio tavola per 6 persone 18pz. In porcellana per uso intensivo. Idoneo per microonde e lavastoviglie

€ 59,00 ~~69,00~~



VIZIO set 6 calici da degustazione per vino rosso invecchiato, in vetro sonoro superiore trasparente

€ 29,90 ~~43,20~~

**SousVide**  
SUPREME™

## Il sistema di cottura lenta a bassa temperatura usato dai migliori chef

Sous vide, o **cottura a bassa temperatura**, è il processo di cottura dei cibi a temperatura strettamente controllata, di solito la temperatura è la stessa a cui il cibo sarà servito. Questo metodo di cottura va a sostituire un sistema tradizionale che utilizza le alte temperature di calore per cuocere il cibo (griglie, forno, padella ecc.), per ottenere dei **cibi più digeribili, nutrizionali, teneri e saporiti**.

Sous vide per la prima volta viene utilizzato come tecnica culinaria di alto livello nelle cucine in Francia nel 1970 e tradizionalmente è il **processo di cottura in sottovuoto di alimenti, sigillati in confezioni predisposte, in un bagno di acqua calda a bassa temperatura**.

Questo processo aiuta a raggiungere la consistenza e grado di cottura che non si trovano in altre tecniche simili, nonché l'introduzione di numerosi vantaggi per una cucina professionale. Il Sous vide poi, è stato lentamente diffuso in tutto il mondo e dalle cucine professionali ora si sta facendo apprezzare anche in quelle domestiche.

**Prezzo listino versione 11 lt € 599,00**



### LA TECNOLOGIA PIÙ EVOLUTA PRESENTE SUL MERCATO: I VANTAGGI

- › **UMIDITÀ:** il sacchetto sottovuoto trattiene tutto il liquido rilasciato dall'alimento
- › **TENEREZZA:** la cottura a bassa temperatura usando il sottovuoto impedisce al collagene, presente nella carne, di diventare duro e rigido
- › **STRUTTURA:** il sottovuoto 'concentra' i sapori e la mancanza di ossigeno ne evita l'ossidazione degli alimenti; la bassa temperatura non altera la carne che rimane morbida e succosa
- › **CONTROLLO DEL PROCESSO DI COTTURA:** ogni arrosto ha il suo tempo di cottura e con SousVide non ci sarà da preoccuparsi, ogni cottura sarà sempre perfetta e con la consistenza giusta
- › **CONVENIENZA:** risparmio di tempo e di denaro nell'acquisto di materie prime, possibilità di preparare i cibi qualche giorno prima, marinature perfette, sicurezza alimentare contro le contaminazioni incrociate



**COTTURA SOUSVIDE**



**COTTURA SU BRACE**



NEI NOSTRI PUNTI VENDITA TI OFFRIAMO

**PAGODIL**

PER PAGARE IN COMODE RATE E SENZA INTERESSI  
NON È UN FINANZIAMENTO, BASTA IL BANCOMAT!

*Berkel*

## Una rivoluzione nel mondo delle affettatrici elettriche



L'originalità della nuova affettatrice Red Line 200 risiede nel design innovativo: linee essenziali e arrotondate definiscono una sagoma quasi futurista, esaltata dall'inconfondibile rosso Berkel.

Studiata per stupire, affascinare e soprattutto per essere esibita, nelle sue dimensioni straordinariamente compatte si concentrano **materiali, dotazioni di sicurezza e qualità di taglio** ereditati dal mondo professionale.

La **lama in acciaio cromato** con profilo professionale regala un taglio perfetto, riduce gli sprechi e assicura **fette uniformi**.

La struttura realizzata in una speciale lega di alluminio la rende particolarmente leggera, ma al contempo stabile.

- › Capacità di taglio (circolare): 140 mm
- › Massimo spessore fetta: 20 mm
- › Peso: 12,5 Kg
- › Capacità di taglio (rettangolare): 200 x 140h mm
- › Diametro lama: 195 mm
- › Potenza motore: 0,19 Kw

**Prezzo listino € 499,00**



Portofino  
granitium

★★★★★ best



promozione  
settembre  
ottobre

La linea **Portofino Granitium** di **Ballarini** è un'eccellenza in cucina perché dotata di un **rivestimento antiaderente** estremamente resistente **composto da 5 strati** (3 strati + 2 strati di particelle minerali) **per uso ultra intensivo**. Questo antiaderente è a prova di utensili metallici. Il fondo composito alluminio-acciaio inox è adatto a tutte le fonti di calore. Il corpo è forgiato in alluminio per uso alimentare: spessore extra forte, indeformabile. Rivestimento esterno resistente alle alte temperature e facile da pulire. I manici in acciaio sono adatti anche per l'utilizzo in forno ad alte temperature.

Ballarini effettua continui controlli attraverso prestigiosi enti internazionali, quali Neutron (Italia), LGA (Germania) e Danish Institute (Danimarca) per assicurare l'assoluta idoneità alimentare e la sicurezza dei propri rivestimenti antiaderenti.

**Garanzia 10 anni.**

Modello	Prezzo listino	Prezzo Promo
Casseruola 20 cm	€ 83,50	€ 68,50
Casseruola 24 cm	€ 100,00	€ 85,00
Cass. 16 cm M/L	€ 64,90	€ 49,90
Tegame 24 cm	€ 75,20	€ 60,20
Tegame 28 cm	€ 87,60	€ 72,60

Modello	Prezzo listino	Prezzo Promo
Padella 20 cm	€ 56,90	€ 41,90
<b>Padella 24 cm</b>	€ 67,90	€ 44,90
Padella 28 cm	€ 75,90	€ 60,90
Padella 32 cm	€ 95,90	€ 80,90
Wok 28 cm	€ 79,90	€ 64,90



HAI MAI VISITATO IL NOSTRO NEGOZIO ONLINE? VAI SU [WWW.GASPARETTO1945.IT](http://WWW.GASPARETTO1945.IT)  
E TROVERAI QUESTI E MOLTI ALTRI PRODOTTI, TANTE RICETTE E CURIOSITÀ!

**gasparetto** 1945  
Rovigo - Vicenza



**SousVide**  
SUPREME™

MACCHINA PER SOTTOVUOTO a barra  
saldante ideale per conservare più a lungo  
gli alimenti e cucinarli nel forno SousVide

€ 172,00



Emile Henry   
FRANCE

COLORI  


CUOCI POLLO in ceramica, avvolge  
perfettamente pollame o arrosti e  
garantisce la circolazione del vapore

€ 99,90



ZWILLING  
J.A. HENCKELS

COLTELLI COSTATA a lama seghettata,  
6 pz. Prodotti in Germania da una delle più  
storiche coltellerie mondiali

€ 69,00  
prezzo promozionale



ZWILLING  
J.A. HENCKELS

BOLLITORE in acciaio inox, capacità 1,5 lt,  
con valvola. Design Matteo Thun

€ 69,00  
prezzo promozionale

**gasparetto** 1945  
Rovigo - Vicenza

ROVIGO: CORSO DEL POPOLO, 145 - TEL. 0425.21504

VICENZA: CORSO SS. FELICE E FORTUNATO, 19 - TEL. 0444.1454220