



ernestomeda

PIANO COTTURA GOURMET GOURMET HOB



"CUCINARE",
UN'ARTE GIORNALIERA
"COOKING",
AN EVERYDAY ART

Il piano cottura "Gourmet", disegnato da Giuseppe Bavuso per Ernestomeda, nasce dall'idea di realizzare un piano cottura tradizionale, dotato di una griglia continua che funge anche da piano d'appoggio. The "Gourmet" hob, designed by Giuseppe Bavuso for Ernestomeda, originates from the idea of creating a traditional hob with a continuous grid that also serves as supporting surface.

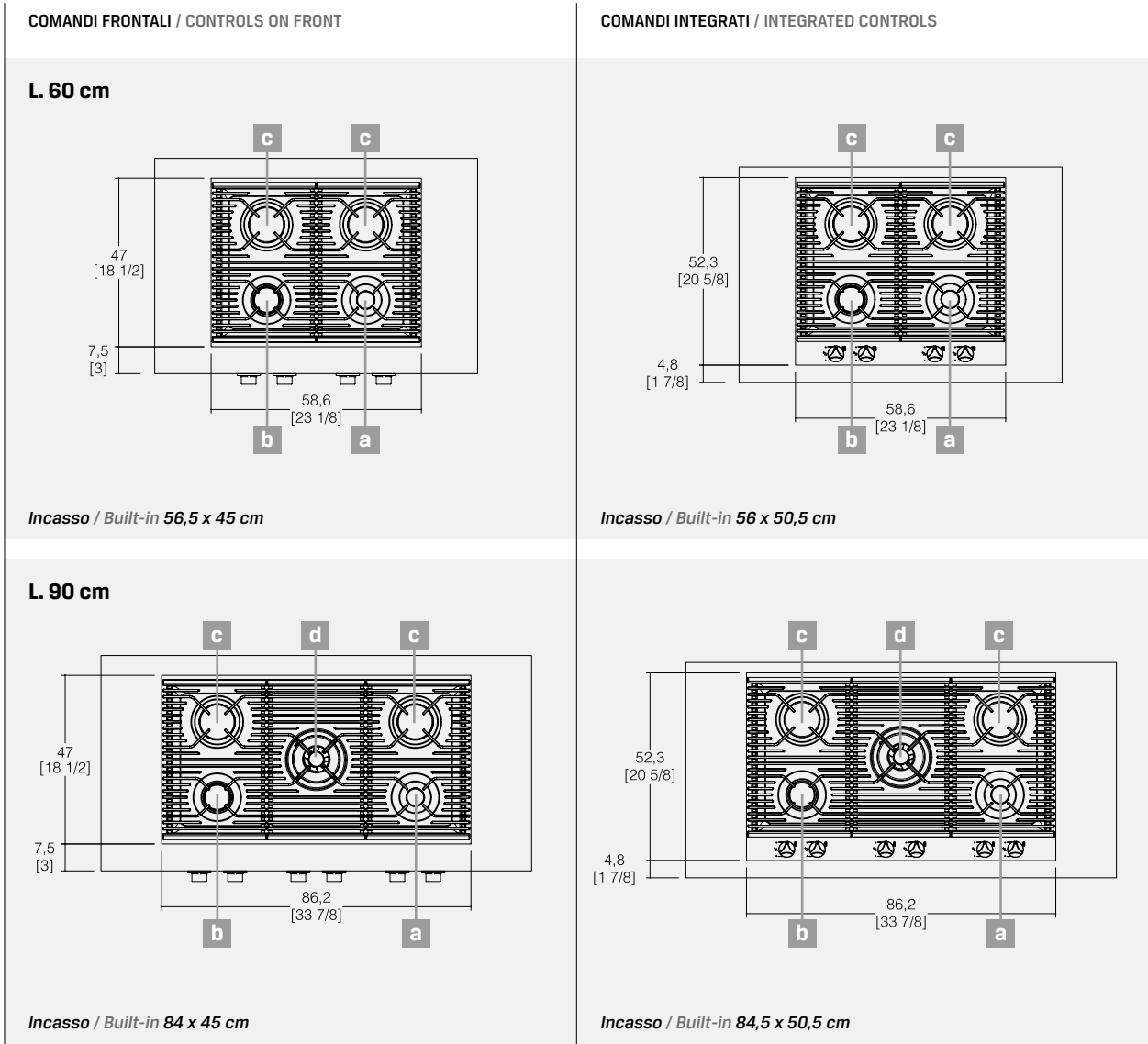
Per rispettare le pause che certi alimenti necessitano nel processo della loro impeccabile preparazione, o per l'aggiunta di ulteriori ingredienti, spesso durante la fase della cottura, si ha la necessità di spostare padelle e pentole sullo stesso piano. La griglia continua di "Gourmet", offre la possibilità di utilizzare, come piano d'appoggio, tutta l'area a disposizione a prescindere dalla posizione dei fuochi. Le griglie in ghisa, durevoli e resistenti come quelle delle cucine professionali, creano un percorso geometrico e funzionale che consente di adagiare pentole e tegami di ogni dimensione su un piano cottura uniforme e stabile, in un perfetto mix di praticità ed eleganza.

To provide the pauses some foods need during their impeccable preparation process, or in order to add more ingredients, it is often necessary to move pans sideways during cooking. With the "Gourmet" continuous grid, the whole area available can be used as a supporting surface, regardless of burner position. The cast iron grids, tough and durable as those of professional cookers, are both stylish and convenient, since they enable pots and pans of any size to be placed on a uniform, stable cooking surface, in a perfect mix of practicality and elegance.

PIANO COTTURA A GAS:
TIPOLOGIE
E DIMENSIONI
GAS HOB:
TYPES
AND DIMENSIONS

Il piano cottura Gourmet a gas è in acciaio inox AISI 304 di spessore elevato, le griglie e lo spartifiamma sono in ghisa. È disponibile nelle dimensioni L.60 – 90cm. Può essere da incasso con comandi integrati o con comandi sul bordo frontale del piano; disponibile anche nella versione integrata nel top in acciaio. Adatto anche per la cottura wok.

The Gourmet gas hob is in high-thickness AISI 304 stainless steel, with cast iron grids and burner caps. It is available in sizes W.60 – 90 cm. It can be built-in, with controls incorporated or on the front edge of the worktop; the version integrated into the steel worktop is also available. Also suitable for wok cooking.



- a** Bruciatore ausiliario / Auxiliary burner 1 kW
b Bruciatore semirapido / Semirapid burner 1.75 kW
c Bruciatore rapido / Rapid burner 3 kW
d Bruciatore a doppia corona / Double ring burner 4 kW





CARATTERISTICHE E PLUS CHARACTERISTICS AND PLUS FACTORS



I piani cottura sono dotati di bruciatori monopezzo facilmente estraibili che facilitano molto le operazioni di pulizia.



Il fuoco centrale è dotato di doppia corona da 4kw, regolabile tramite due manopole di cui una per il controllo della fiamma della corona esterna e l'altra per il bruciatore interno in modo da garantire una cottura più precisa. Disponibile solo sulla cottura da 90cm.



Griglie in ghisa resistenti al calore, più solide e durevoli nel tempo. I gommini garantiscono la stabilità evitando di graffiare il piano.



I bruciatori a fiamma stabilizzata in dotazione ai piani cottura a gas ottimizzano i consumi energetici e riducono l'emissione di sostanze tossiche di oltre il 50% rispetto a quanto stabilito dalle normative.

I piani cottura Gourmet sono dotati di accensione elettronica e valvola rapida di sicurezza. Con un solo gesto, l'accensione e regolazione avviene mediante la manopola. La candela di accensione è all'interno del bruciatore, al riparo dai liquidi che traboccano dagli strumenti di cottura o detergenti. La valvola rapida blocca il flusso del gas, anche con rubinetto aperto, in caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Hobs are fitted with one-piece burners that are easy to extract for much easier cleaning.



They feature a 4 kW double flame central burner, adjusted using two knobs, one for the outer and the other for the inner flame, for much more precise cooking. Only available on 90 cm hob.



Grids are in heat-resistant cast iron, more solid and durable. The rubber pads ensure stability and protect the hob surface from scratching.



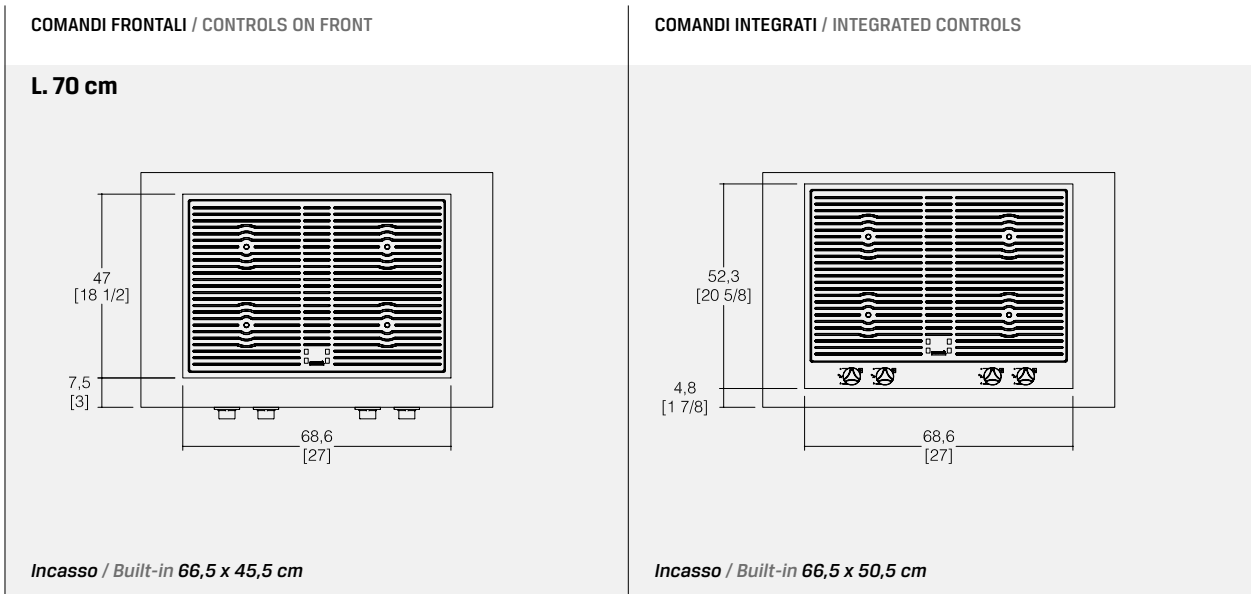
The stabilised flame burners fitted on gas hobs optimise energy use and reduce toxic emissions to more than 50% below the legal limits.

Gourmet hobs feature electronic ignition and quick-acting safety valve. Burners are lit and adjusted in a single move thanks to the control knob. The ignition electrode is inside the burner, protected from liquids that overflow from pans or cleaning products. The safety valve cuts out the gas flow, even with the tap open, if the flame is accidentally extinguished.

PIANO COTTURA
A INDUZIONE:
TIPOLOGIE
E DIMENSIONI
INDUCTION HOB:
TYPES
AND DIMENSIONS

In alternativa ai fuochi tradizionali, la collezione è stata arricchita di un particolare piano cottura ad "induzione", caratterizzato da un'originale serigrafia che richiama il motivo delle griglie continue del piano cottura a gas. La grafica moderna e dinamica, parte da un punto centrale e poi prende forma a onde verso l'esterno delineando lo spazio delle pentole.

Il piano cottura ad induzione Gourmet è disponibile da 70cm con bordo perimetrale in acciaio inox, dotato di 4 zone cottura, di rilevamento selettivo pentole e limitatore con 9 livelli di potenza regolabili (da 1,6 a 7,4 kw). Può essere da incasso con comandi integrati o con comandi sul bordo frontale del piano; disponibile anche nella versione integrata nel top in acciaio.



Cornice perimetrale: acciaio Inox AISI 304 di spessore elevato
Perimeter frame: AISI 304 extra thick stainless steel

Il piano si avvale anche delle funzioni Bridge e Booster. La prima consente di collegare, in verticale, due zone di cottura adiacenti ampliando quindi l'area su cui appoggiare le pentole ed è particolarmente indicata quando si deve cuocere con tegami di grandi dimensioni.

La funzione Booster consente il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per cuocere la pasta) o di altre pietanze. Riduce ulteriormente il tempo di cottura di una zona portando la temperatura al livello di potenza massimo per 10 minuti. Allo scadere di questo tempo, la potenza della zona cottura torna automaticamente al livello «9».

As an alternative to conventional burners, the collection now also includes a special "induction" hob, with an original screen-printed design that recalls the pattern of the continuous grid of the gas hob. This modern, dynamic decoration starts from a central point and forms waves towards the outside, defining the pan space. The Gourmet induction hob is available in size 70cm with stainless steel edging, with 4 cooking zones, selective pan sensing and limiter with 9 power levels available (from 1.6 to 7.4 kW). It can be built-in, with controls incorporated or on the front edge of the worktop; the version integrated into the steel worktop is also available.

The hob also features the Bridge and Booster functions. The former allows two adjacent cooking zones to be combined front+back to expand the pan contact area, and is recommended in particular when cooking with large pans.

The Booster function is able to heat large quantities of liquids (e.g. water for cooking pasta) or other foods in very short times. It reduces the cooking time of a zone even further, by increasing the temperature to the maximum power level for 10 minutes. At the end of this time, the cooking zone power automatically returns to level "9".



PIANO COTTURA GOURMET
Sviluppato e prodotto da Barazza su disegno di Ernestomeda.

GOURMET HOB
Developed and produced by Barazza on Ernestomeda design.

I colori non sempre corrispondono a quelli reali per comprensibili motivi di stampa.
Colori e tonalità si possono visionare presso i Punti Vendita, direttamente su prodotti e campionari.
The colours do not always correspond to the actual ones for obvious printing reasons.
Colours and shades can be directly viewed in showrooms (products or sets of samples).

PHOTO
Federico Cedrone
GRAPHIC DESIGN
Acanto Comunicazione
FILMS
Selecolor Firenze
PRINT
bBold

Follow us on:



Ernestomeda Spa
Via dell'Economia, 2/8
61025 Montelabbate (PU), Italia
tel. +39 0721 48991
www.ernestomeda.com



1078.000.05.2020.1500.90116208.625



ernestomeda

by
BARAZZA
taste of design