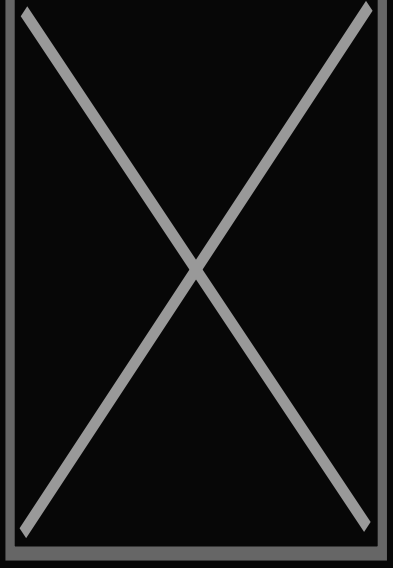
Tognana presenta a Host le nuove linee Professional

tognana-host-f98fc3cc

Tognana presenta a **Host 2019**, fiera dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza, le novità della gamma **Professional**, tutte caratterizzate da tre principi base: qualità, estetica e funzionalità. L'ampia gamma garantisce i più elevati standard qualitativi ed è **realizzata per soddisfare le esigenze di arredo e di stile del settore HoReCa**. Funzionali e dal design elegante, le linee tavola si caratterizzano per la ricchezza di forme e decori che, uniti alle varianti cromatiche, contribuiscono a elevare il servizio offerto in una sapiente combinazione di qualità dei materiali, efficienza e stile.

Tognana Professional garantisce lo standard qualitativo elevato dei propri prodotti tramite test di lavaggio con lavastoviglie industriali, di abrasione e di resistenza meccanica, svolti anche in collaborazione con il **Centro Ceramico di Bologna** e la **Stazione Sperimentale del Vetro di Venezia**. Le porcellane, inoltre, possiedono un'elevata capacità di immagazzinare il calore, favorendone il rilascio graduale e permettendo così che cibi e bevande rimangano caldi. Infine, le vernici utilizzate per i decori rispettano le prescrizioni relative alla presenza di metalli pesanti, imposte dalle U.S. "Proposition 65".



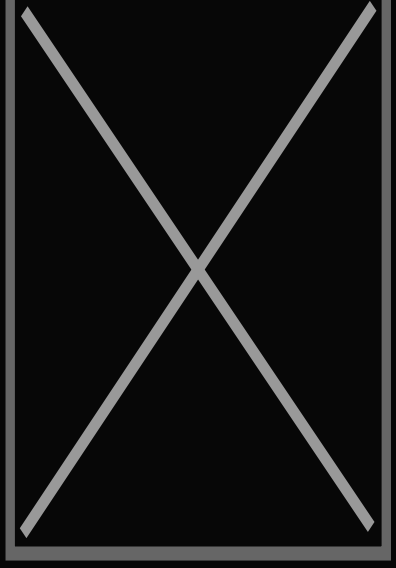
MOONLIGHT - La linea Moonlight Tognana Professional è una collezione raffinata ed elegante di articoli in porcellana realizzati con la tecnica del reactive colour, con la quale gli smalti reagiscono al calore. Dalle tonalità del bianco e del grigio con una finitura opaca, questa linea si propone con un assortimento essenziale, che non passerà inosservato nei contesti gourmet.



B-RUSH - La linea B-Rush Tognana Professional, in porcellana dipinta a mano, introduce i nuovi colori orange e green, in affiancamento alle versioni blu e grigio già presenti, per una collezione davvero completa. Le novità sono: gli ovali forno disponibili in 4 colori, le tazze da caffè, da cappuccino e per la colazione. La gamma B-RUSH si completa inoltre con le ciotole, perfette per il brodo o per calde zuppe.

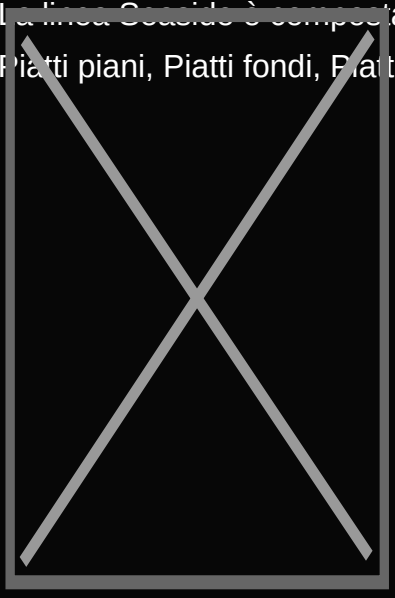
La linea B-Rush è composta da:

- Ovali forno
- Tazze da caffè
- Tazze da cappuccino
- Tazze per la colazione
- Ciotole per il brodo



SEASIDE - La linea Seaside Tognana Professional, realizzata in

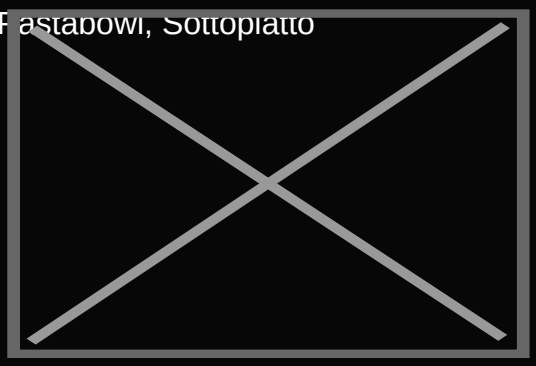
porcellana bianca di alta gamma Made in Europe, è caratterizzata da un elegante decoro a rilievo che evoca l’impronta delle onde del mare sulla sabbia.
La linea comprende diversi elementi dalle linee tipicamente classiche: i piatti piani disponibili in tre misure, i piatti fondi gourmet disponibili in due misure, il piatto per il pane, il sottopiatto e la bowl.
La mise en place viene completata dalle tazze per il caffè e per il cappuccino con un fondo spesso a uovo, perfetto anche per il settore della torrefazione.
La linea Seaside è composta da:
Piatti piani, Piatti fondi, Piatto pane, Sottopiatto, Bowl



SEASIDE MAIOLICA - Tognana Professional propone la linea Seaside

Maiolica in porcellana bianca, caratterizzata dalla tecnica patch-work che si traduce in decori, colori e geometrie molto particolari.
I decori rimandano alle tipiche maioliche del sud Italia, considerate un patrimonio inestimabile. Unicità

e originalità caratterizzano questa linea pensata per una mise en place che evoca atmosfere mediterranee.
L’assortimento prevede:
Pastabowl, Sottopiatto

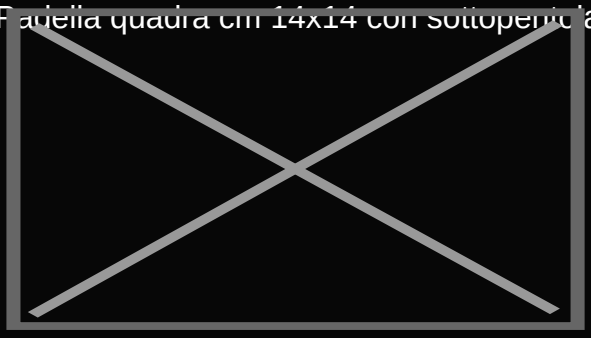


GIOTTO - La linea Giotto, realizzata in porcellana feldspatica garantisce una grande durevolezza e resistenza. Dipinto a mano con pennellata circolare, ogni pezzo è diverso e unico. Grazie alle 4 varianti colore - grigio, azzurro, mattone e giallo - ci si può divertire a creare una mise en place originale e sempre diversa. Il servizio, che comprende piatto fondo coupé, piatto cous cous, piatto piano, rotondo piano, rotondo pizza, è perfetto per ristoranti dal mood casual.
La linea Giotto è composta da:
Piatto fondo cm 30
Piatto cous cous cm 26
Piatto piano cm 27x28
Piatto rotondo piano cm 31x31
Piatto rotondo pizza cm 33



FUSION TASTE - Tognana presenta Fusion Taste, la linea in ghisa, composta da padelle e tegami di vari formati, pensata per una cottura di diverse tipologie, ma sempre omogenea e salutare. Fusion Taste assicura infatti una distribuzione uniforme del calore, garantendo elevati livelli di qualità e resistenza, grazie al rivestimento interno antiaderente e al fondo ad alto spessore, adatto anche all’induzione.
La caratteristica peculiare della ghisa è la capacità di mantenere il calore a lungo e continuare la cottura, permettendo così di servire i piatti in tavola direttamente sui tegami, ricreando a casa

l’atmosfera tipica di un ristorante rustico o teppanyaki.
Le padelle Fusion Taste presentano inoltre un manico removibile che le rende funzionali, mentre il sottopentola in legno di faggio è pensato proprio per completare la mise en place e trasforma i tegami in piatti da portata.
Fusion Taste è composta da:
Padella tonda cm 21 + 1M removibile a pinza e sottopentola
Padella ovale cm 27x17 + 1M removibile a pinza e sottopentola
Tegamino cm 11 con sottopentola
Tegamino ovale cm 17x11 con sottopentola
Tegamino tondo cm 14 con sottopentola
Padella grill cm 13 con sottopentola
Padella tonda cm 15 con sottopentola
Padella quadra cm 14x14 con sottopentola



SHOW PLATE CEFALU’ E NARCISO - La linea Show

Plate Narciso e Cefalù firmata Tognana Professional è realizzata in melamina e caratterizzata da colorati vassoi rotondi e ovali. La gamma si allarga con due new entry: le risottiere e le bowl rotonde sempre negli stessi decori geometrici e nelle tonalità del blu, dell’azzurro chiaro, del bianco e del giallo ocra. Una linea che non passa inosservata e dona alla mise en place carattere e colore.