

Chef Table






2019 GOLD WINNER
**EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD™**

www.productdesignaward.eu



Chef Table

Quando l'impreditoria si incontra con il design e la cucina non può che nascere un prodotto innovativo e unico nel suo genere. Chef Table è un nuovo sistema di pirofile pronto per essere utilizzato da tutti gli chef, amatoriali e non. La pirofila non è più solo uno strumento di cottura, ma garantisce, quando arriva il momento di servire la portata, di ammirare il lavoro svolto sia durante il processo di stratificazione che in quello dell'impiattamento; l'obiettivo è quello di sviluppare una collezione che permetta di presentare in tavola, anche tutti i giorni, piatti di grande effetto.



When entrepreneurship meets design and cooking, an innovative and one-of-a-kind product is born. Chef Table is a new ovenproof dish system ready to be used by all chefs, amateur or otherwise. The glass dish is no longer just a cooking tool, but guarantees, when the time comes to serve the course, to admire the work done both during the layering process and in that of serving; the goal is to develop a collection that allows dishes of great effect to be presented on the table, even every day.

Design e funzionalità

Design and functionality

Chef Table realizza prodotti solo ed esclusivamente in vetro sodico calcico, a bassissimo contenuto di metalli, grazie alla nobiltà e alla purezza dei materiali utilizzati e agli accurati test quotidiani di controllo qualitativo. Il processo di tempera permette al vetro di sopportare riscaldamenti uniformi e graduali, il che lo rende resistente ad uno shock termico fino a 170°C.

Chef Table manufactures products only and exclusively in sodium calcium glass, with a very low metal content, thanks to the nobility and purity of the materials used and to the accurate daily quality control tests. The tempering process allows the glass to withstand uniform and gradual heating, which makes it resistant to thermal shock up to 170 °C



Senza piombo, 100% riciclabile
Lead free, 100% recyclable



Vetro temperato, utilizzabile in forno fino a 250° C
Tempered glass, oven safe up to 250° C



Utilizzabile in microonde
Microwave safe



Brillante e trasparente
Brilliant & transparent



Resistente ad uno shock termico di 170° C
Resistant to a thermal shock up to 170° C



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Vassoi
Trays

—
Vassoio S / Tray S
Vassoio S profondo / Tray S deep
Vassoio M / Tray M
Vassoio L / Tray L



Lasagnere
Lasagna dishes

—
Lasagnera M / Lasagna dish M
Lasagnera L / Lasagna dish L
Lasagnera XL / Lasagna dish XL



Teglie
Roasters

—
Teglia L / Roaster L
Teglia XL / Roaster XL
Teglia XXL / Roaster XXL



Casseruola S
Casserole S

—
Base + coperchio / Base + Lid



Casseruola M
Casserole M

—
Base + coperchio / Base + Lid



Casseruola L
Casserole L

—
Base + coperchio / Base + Lid

Set / Sets

- 2 lasagnere L-XL / 2 lasagna dishes L-XL
- 2 teglie XL-XXL / 2 roasters XL-XXL
- 3 pirofile S-M-L / 3 glass dishes S-M-L
- 3 lasagnere M-L-XL / 3 lasagna dishes M-L-XL
- 3 teglie L-XL-XXL / 3 roasters L-XL-XXL
- 3 casseruole (3 basi + 3 coperchi) / 3 casseroles (3 bases + 3 lids)

Misure / Sizes

- Vassoio S / Tray S 17x15 cm
- Vassoio S profondo / Tray S deep 16x14 cm
- Vassoio M / Tray M 26x16 cm
- Vassoio L / Tray L 32x26 cm
- Lasagnera M / Lasagna dish M 25x15 cm
- Lasagnera L / Lasagna dish L 33x22 cm
- Lasagnera XL / Lasagna dish XL 41x27 cm
- Teglia L / Roaster L 31x25 cm
- Teglia XL / Roaster XL 35x30 cm
- Teglia XXL / Roaster XXL 40x35 cm



A misura di Gastronorm

Suitable for Gastronorm

Chef Table rappresenta un concetto innovativo di pirofile da forno, focalizzato sul design e sulla funzionalità. È stato progettato allo scopo di poter essere perfettamente compatibile con le dimensioni dei forni professionali, seguendo le misure standard Gastronorm, senza sprechi di spazio. La sfida dei designer è stata, quindi, combinare le necessità di tutti gli chef con uno stile puro, elegante ed essenziale.

Chef Table represents an innovative concept of oven glass dishes, focused on design and functionality. It has been designed to be perfectly compatible with the dimensions of professional ovens, following the standard Gastronorm measurements, without wasting space. The challenge of the designers was therefore to combine the needs of all chefs with a pure, elegant and essential style.



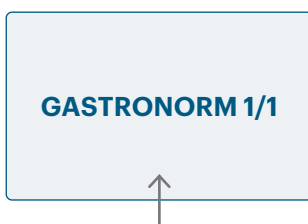
1 casseruola L
1 casserole L
 = 1 Gastronorm 1/2
 (31x25 cm)



1 casseruola M
1 casserole M
 = 1 Gastronorm 1/4
 (25x15 cm)



1 casseruola S
1 casserole S
 = 1 Gastronorm 1/6
 (16x14 cm)



1 griglia Gastronorm 1/1
 contiene 2 casseruole L
 1 Gastronorm grill rack 1/1
 contains 2 casseroles L



1 griglia Gastronorm 1/1
 contiene 4 casseruole M
 1 Gastronorm grill rack 1/1
 contains 4 casseroles M



1 griglia Gastronorm 1/1
 contiene 6 casseruole S
 1 Gastronorm grill rack 1/1
 contains 6 casseroles S

Uno spettacolo a 360°, dal forno alla tavola

Performance at 360°, from oven to table

Un design che esprime tutta l'innovazione, la funzionalità e l'originalità di questo nuovo concept, che permette l'impattamento della propria creazione culinaria direttamente nella pirofila, per poterla portare in tavola dopo la cottura. Il design sfaccettato è distintivo e la brillantezza del vetro permette una visione completa della pietanza, nonché la possibilità di servire in tavola piatti innovativi dal grande effetto scenografico. Si evita così lo spostamento su altri piatti e il conseguente rischio di rovinare la presentazione, aumentando il valore di una introduzione raffinata e d'impatto. Non di meno, ciò comporta anche un risparmio in termini di tempo. Le intersezioni delle superfici che caratterizzano la forma della pirofila, assecondano il naturale posizionamento delle mani durante il servizio.

A design that expresses all the innovation, functionality and originality of this new concept, which allows you to serve your culinary creation directly in the glass dish, to be served after cooking. The faceted design is distinctive and the brilliance of the glass allows a complete view of the dish, as well as the possibility of serving innovative dishes with a spectacular effect on the table. This avoids moving to other dishes and the consequent risk of ruining the presentation, increasing the value of a refined and impactful introduction. Nevertheless, this also leads to a saving in terms of time. The intersections of the surfaces that characterize the shape of the roaster support the natural positioning of the hands during service.



4 in 1 >>





A seconda delle necessità di cottura, il sistema Chef Table permette diverse opzioni d'uso. La pirofila alta può essere utilizzata da sola **(1)**, o in abbinata al suo coperchio **(2)**; quest'ultimo ha anche la possibilità di essere usato come vassoio su cui servire i piatti in tavola **(3)**. È inoltre possibile posizionarlo capovolto sopra la pirofila alta e cucinare su di esso, non perdendo al contempo la funzione di coperchio **(4)**.

Depending on the cooking needs, the Chef Table system allows different usage options. The deep base can be used alone **(1)** or combined with its lid **(2)**; the latter also has the possibility of being used as a tray on which to serve courses on the table **(3)**. It is also possible to place it upside down over the tall dish and cook on it, while not losing the function of the lid **(4)**.

1.



3.



2.



4.



Confezioni regalo

Gift packaging

Casseruole

Casseroles

—

Casseruola S (Base + coperchio)
Casserole S (Base + lid)

Casseruola M (Base + coperchio)
Casserole S (Base + lid)

Casseruola L (Base + coperchio)
Casserole S (Base + lid)



Set

Sets

—

2 lasagnere L-XL
2 lasagna dishes L-XL

2 teglie XL-XXL
2 roasters XL-XXL

3 pirofile S-M-L
3 glass dishes S-M-L

3 lasagnere M-L-XL
3 lasagna dishes M-L-XL

3 teglie L-XL-XXL
3 roasters L-XL-XXL

3 casseruole (3 basi + 3 coperchi)
3 casseroles (3 bases + 3 lids)



Confezioni personalizzabili

Al cliente viene offerta la possibilità di sviluppare progetti ad hoc, personalizzando la confezione regalo a seconda delle proprie necessità.

Customized packaging

Clients can develop customized projects, personalizing the gift packaging according to their needs.

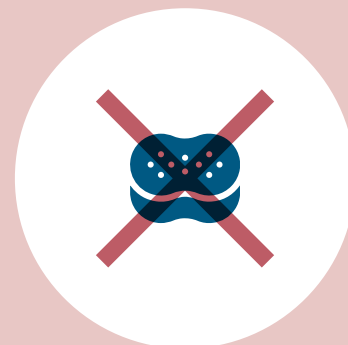
Consigli per l'utilizzo del nostro vetro

Advices for the use of our glassware



NON utilizzare sul fornello (di qualunque tipologia).

Don't use on a live flame or kitchen hob of any kind.



NON usare dischetti abrasivi o spugnette metalliche nella pulizia.

Don't clean with abrasive or metallic cloths.



NON inserire direttamente in forno, appena tolta dal freezer.

Don't put into the oven directly from the freezer.



NON appoggiare su superfici fredde e/o bagnate, appena tolta dal forno.

Don't place on cold or wet surfaces immediately after removing from the oven.



NON versare liquidi freddi all'interno, appena tolta dal forno.

Don't pour in cold liquids immediately after removed from the oven.



Chef Table

Vetriere Riunite S.p.A.

Via Calcinese, 60

37030 Colognola ai Colli (VR) Italy

Tel +39 045 6137111 Fax +39 045 6137129

www.vetrierieriunite.it info@vetrierieriunite.it