



YACHT CLUB PORTOFINO

The collection G&G of YCP™ are pots built with strong stainless steel 304 which guarantees excellent thermal conduction qualities and in fact allowing their use on all types of kitchens such as ceramics, induction, electric or gas.

The heat is distributed evenly over the entire surface of the pan, with greater control over the cooking temperature and huge energy savings.

The regular distribution of temperature allows less alteration of vitamins and proteins during the cooking phase, not thus altering the nutritional values as well as ensuring a homogeneous cooking and unaltered flavors.

Another strong point of G&G are its tempered glass lids, equipped with a vent hole to allow the leakage of the steam for a healthy and balanced cooking. The lid knob is designed to support your tools while you are up cooking.

The internal coating is produced with the recent Excalibur non-stick technology, thanks to which it is possible to cook food with less fat usage.

This technology is part of the Excalibur™ line which is our SMART line; thanks to its non-stick property, even the most busy cook will find in our products an excellent ally in the kitchen, essential in case you forget about it during preparation the food over cooking time, which hardly stick to the bottom.

The combination of all these details makes G&G an excellent kitchen product thanks to which your dishes can be served after a gentle and harmonious cooking that will preserve every characteristic

Bottom also for induction with heat-diffuser and bakelite handles.

All our G&G of Yacht Club Portofino™ products are certified for food use.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- External: stainless steel AISI 304
- Inner: covered with Excalibur™ technology
- Capsule in stainless steel AISI 430 with aluminium core
- Bottom also for induction
- External surface mirror polished
- Thickness of pans not less than 1.0 mm; lids thickness not less than 4.0 mm
- Bakelite handles and knobs

USEFUL TIPS:

Before using the cookware for the first time, we suggest you clean it with boiling water and a dishwashing detergent and then dry it

Do not use sharp objects in direct contact with the interior, it is advisable to use wooden, Teflon or plastic food utensils

Use sponges that do not scratch instead of abrasive sponges

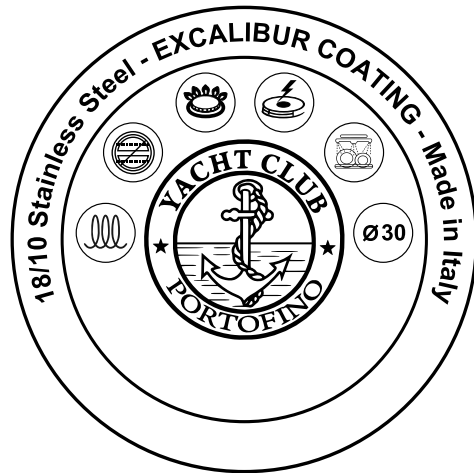
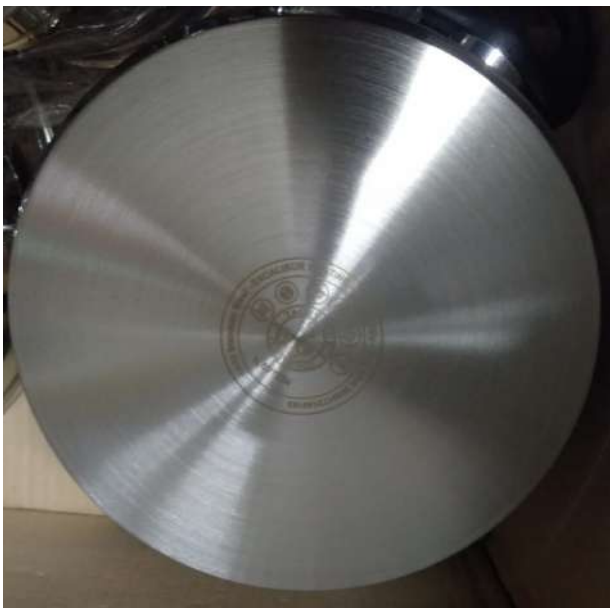
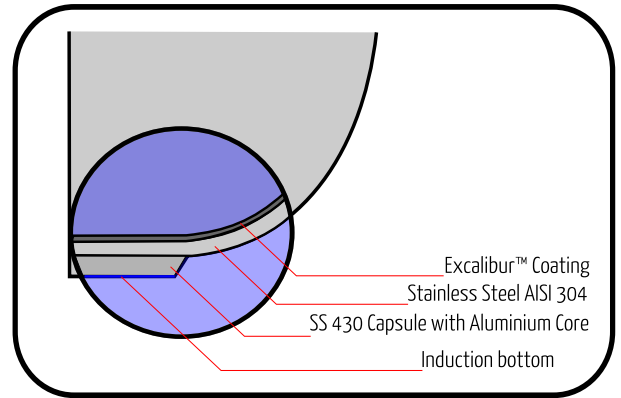
Cookware can be washed in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose

Do not leave pots and pans in direct contact with flames or hot plates without condiment or food inside



UNA STORIA INIZIATA 130 ANNI FA

La Nuova H.S.S.C. nasce da una lunga tradizione imprenditoriale nel campo manifatturiero dell'acciaio. La famiglia Bet gestisce l'attività dal XIX secolo, quando Giovanni Bet, il capostipite, emigrò in Perù, dove creò la prima azienda di commercio di coltelli, la CUCHILLERIA BET. Di rientro in Italia, nei primi anni del 1900 Giovanni Bet fondò a Genova, nella prestigiosa Via XX Settembre, la coltelleria, che esiste tutt'ora, sviluppata in seguito dal figlio Enrico e dal nipote Giovanni nella nuova unica sede di Galleria Mazzini. Dopo la Seconda guerra mondiale, nel 1956 venne fondata la Press Inox, azienda di produzione di manufatti in acciaio. Era il periodo della rinascita industriale ed i prodotti a marchio Press Inox venivano apprezzati per il design innovativo e la solidità. Si decise quindi di intraprendere la strada delle forniture del nascente mercato della nautica da diporto, e per Press Inox, grazie alla sua flessibilità e al suo "Know How", fu facile farsi conoscere e diventare un apprezzato brand di riferimento per i più importanti cantieri italiani ed esteri. Fin dai primi albori, i suoi prodotti solcarono i mari a bordo di navi prestigiose, come le "regine" del mare Michelangelo e Raffaello, punte di diamante della Società Italia di Navigazione. Con la sua grande ed ammirata flotta passeggeri, la Società Italia di Navigazione portò da un capo all'altro del mondo il "Made in Italy" che i popoli del dopoguerra già ci invidiavano. La sfida di lanciarsi nel settore nautico fece nascere, pochi anni dopo, un consorzio di produttori per coprire una gamma di offerte maggiore e continuare a garantire prezzi vantaggiosi. La collaborazione tra Press Inox, SilverPlus e Yacht Club Portofino, riunite sotto un unico gruppo, fece sviluppare e rafforzare rapidamente la produzione di articoli in acciaio inossidabile per navi da crociera, per yacht e per il settore alberghiero. Oggi è Franco Bet a proseguire la tradizione familiare, gestendo l'azienda in linea con le tendenze del mercato e della ricerca, sostenendone l'aspetto più innovativo e tecnologico. La proposta che ne consegue è all'avanguardia sia come scelta dei materiali che come tecnologia di lavorazione. Dando la possibilità di personalizzare le forniture, Nuova HSSC riesce ad incontrare le sempre crescenti esigenze di mercato uniche nel suo target.



PRODUCT: _____ G&G of YCP™ Frying pan 1 handle

DIAMETER: _____ Ø 26 - 30

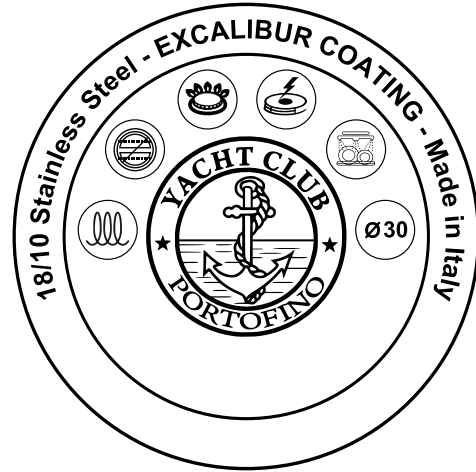
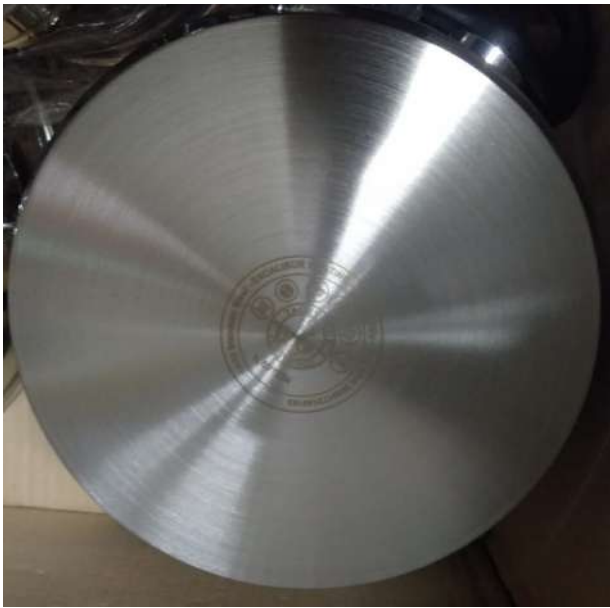
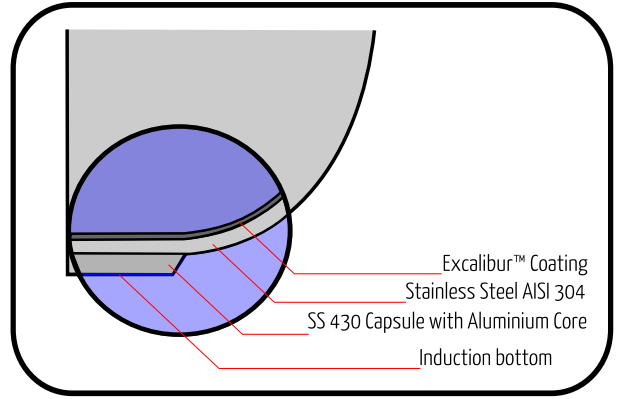
THICKNESS: _____ 1.0 mm

EXTERNAL MATERIAL: _____ Stainless steel AISI 304

INNER MATERIAL: _____ Coating with Excalibur™ technology

CAPSULE: _____ Stainless steel AISI 430 with aluminum core

BOTTOM MATERIAL: _____ Induction bottom



PRODUCT: _____ G&G of YCP™ Casserole 1 handle with lid

DIAMETER: _____ Ø 16 - 18

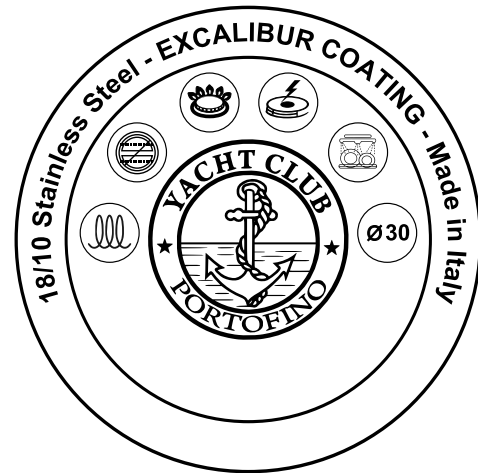
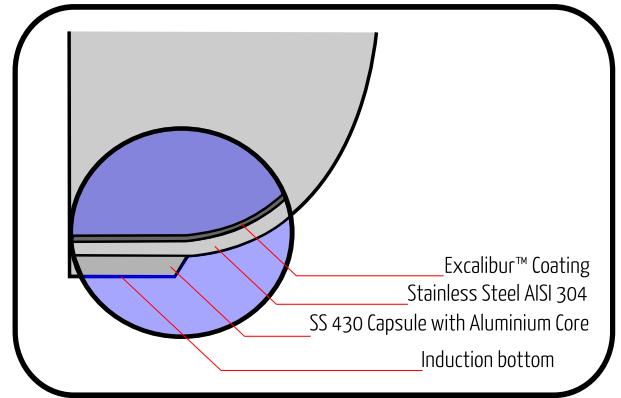
THICKNESS: _____ 1.0 mm

EXTERNAL MATERIAL: _____ Stainless steel AISI 304

INNER MATERIAL: _____ Coating with Excalibur™ technology

CAPSULE: _____ Stainless steel AISI 430 with aluminum core

BOTTOM MATERIAL: _____ Induction bottom



PRODUCT: _____ G&G of YCP™ Casserole 2 handles with lid

DIAMETER: _____ Ø 20

THICKNESS: _____ 1.0 mm

EXTERNAL MATERIAL: _____ Stainless steel AISI 304

INNER MATERIAL: _____ Coating with Excalibur™ technology

CAPSULE: _____ Stainless steel AISI 430 with aluminum core

BOTTOM MATERIAL: _____ Induction bottom

AVVERTENZE:

Tutti le immagini sono di proprietà della Nuova H.S.S.C. Srl.
La suddetta Ditta si riserva tutti i diritti sanciti dalla Legge.

WARNINGS:

All the image are property of Nuova H.S.S.C. Srl.
The Company reserve all Legal Rights.

AVERTISSEMENTS:

Toutes les images sont la propriété du Nuova H.S.S.C. Srl.
La Société susmentionnée se réserve tous les droits en vertu
de la loi.