



# YACHT CLUB PORTOFINO

La collection G&G de la YCP™ est composée de produits construits avec solide acier inoxydable 304 de la plus haute qualité qui garantit d'excellentes qualités de conduction thermique et permettant sa utilisation sur tous les types de cuisines telles que la céramique, induction, électrique ou de gaz.

La chaleur est répartie uniformément sur toute la surface de la poêle, avec un meilleur contrôle de la température de cuisson et d'énormes économies d'énergie.

La distribution régulière de la température permet une inférieure modification des vitamines et des protéines pendant la phase de cuisson, sans modifier ainsi les valeurs nutritionnelles en plus de garantissant une cuisson homogène et des saveurs inaltérées. Un autre point fort de G&G sont ses couvercles en verre trempé, équipés d'un trou de ventilation pour permettre la sortie du vapeur pour une cuisine saine et équilibrée. Le bouton du couvercle est conçu pour tenir vos outils lorsque vous cuisinez.

Son revêtement interne est produit avec la récente technologie anti-adhésive Excalibur™, grâce à laquelle il est possible de cuire des aliments avec moins d'utilisation de graisse.

Cette technologie fait partie de la gamme Excalibur™, notre gamme SMART; grâce à ses propriétés antiadhésives, même le cuisiner plus occupé trouvera dans nos produits un excellent allié dans la cuisine, indispensable en cas où vous oubliez lors de la préparation les plats au-delà du temps de cuisson, qui ne collent guère au fond.

La combinaison de tous ces détails fait de G&G un excellent produit de cuisine, grâce à quoi vos plats peuvent être servis après une cuisine douce et harmonieuse qui préserve toutes ses qualités.

Fonds d'induction avec diffuseur de chaleur et poignées en bakélite.

Tous nos produits G&G della Yacht Club Portofino™ sont certifiés pour une utilisation alimentaire.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Externe: Acier inoxydable AISI 304
- Intérieur: Revêtement avec technologie Excalibur™
- Capsule en acier inoxydable AISI 430 avec noyau en aluminine
- Fonds d'induction
- Surface extérieure polie miroir
- Epaisseur des casseroles non inférieure à 1.0 mm; épaisseur de couvercles non inférieure à 4.0 mm
- Manches et poignées en bakélite

## CONSEILS UTILES :

Avant d'utiliser la batterie de cuisine pour la première fois, nous vous suggérons de la nettoyer avec de l'eau bouillante et un détergent à vaisselle, puis de la sécher.

N'utilisez pas d'objets tranchants en contact direct avec l'intérieur, il est conseillé d'utiliser des ustensiles en bois, en téflon ou en plastique alimentaire

Utilisez des éponges qui ne rayent pas à la place des éponges abrasives

Produits pouvant être lavés au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents appropriés

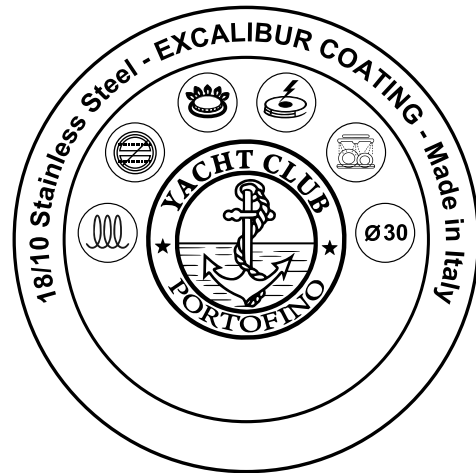
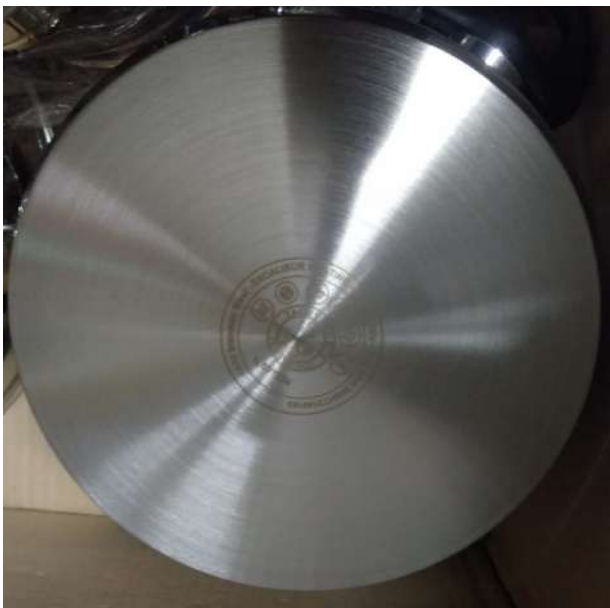
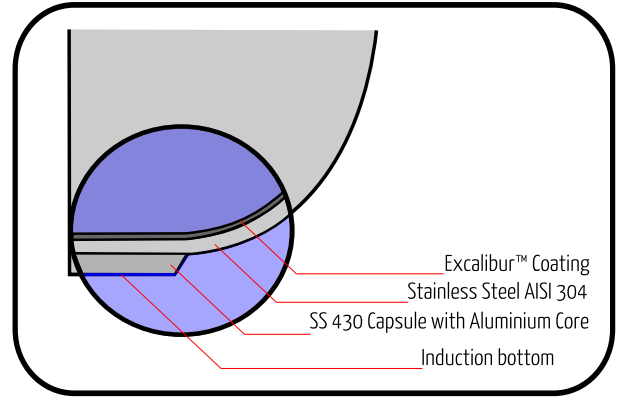
Ne laissez pas marmite et poêles en contact direct avec des flammes ou des sources de chaleur sans assaisonnement ou nourriture à l'intérieur



## HISTOIRE COMMENCEE IL Y A 130 ANS

Nuova H.S.S.C. a des origines dans la longue tradition d'activités liées à la fabrication d'articles en acier. La famille Bet dirige l'entreprise depuis le XIXe siècle, époque à laquelle son fondateur Giovanni Beth a émigré au Pérou où il a créé la première société consacrée à la vente de couverts, CUCCHILLERIA BET. Lors de son retour en Italie au début du XXe siècle Giovanni a ouvert son premier magasin distribuant des couverts, près de Via XX Settembre – une rue prestigieuse de Gênes; celui-ci existe toujours. Avec sa nouvelle localisation dans la Galleria Mazzini il a été développé par son fils Enrico et le petit-fils Giovanni.

Après la 1<sup>ère</sup> Guerre Mondiale, en 1956, Press Inox a été acquise et intégrée, société produisant de l'acier inoxydable. C'était une période de forte croissance dans l'industrie et les produits de la marque Press Inox, innovants et solides, très bien perçus par le marché. C'est à cette époque qu'il fut décidé que Press Inox offrirait ses articles sur le marché naissant des unités de navigation de plaisance. Grâce à sa flexibilité et à la connaissance du marché cible la société s'est rapidement fait remarquer en gagnant de la popularité dans la plupart des chantiers navals italiens et étrangers. Dès la genèse ses produits de la plus haute qualité ont traversé les mers, en équipant des bateaux prestigieux comme les „roiš“ des mers, Michelangelo et Raffaello, des navires de Società Italia di Navigazione qui comptaient avec l'équipement le plus moderne. Grâce à une flotte de paquebots développée et admirée de Società Italia di Navigazione, la marque "Made in Italy" atteignait le bout du monde en suscitant l'admiration des vaisseaux battant un pavillon d'autre nationalité. Quelques années plus tard, le défi de vouloir exister dans la branche maritime a donné naissance au consortium de fabricants du nom Nuova H.S.S.C., créé pour offrir un éventail plus large de produits et services et pour continuer à garantir des prix compétitifs. La collaboration entre Press Inox, SilverPlus et Yacht Club Portofino a réuni, dans le cadre d'un même groupe, la production d'acier inoxydable pour paquebots, yachts ainsi que pour le secteur hôtelier. Aujourd'hui Franco Bet perpétue la tradition familiale, tout en incluant dans la gestion le suivi des tendances d'actualité et la recherche et développement; il se concentre également sur l'innovation et la technologie. C'est pour ces raisons que l'offre actuelle s'inscrit dans la modernité, aussi bien dans l'aspect des matériaux utilisés que dans la technologie utilisée pour la production. De plus, grâce à la capacité d'adaptation de ses produits, le Nuova H.S.S.C. satisfait toujours les besoins croissants et réels du marché cible.



**PRODUIT:** \_\_\_\_\_ G&G de la YCP™ Poêle à frire 1 manche

**TAILLE:** \_\_\_\_\_ Ø 26 - 30

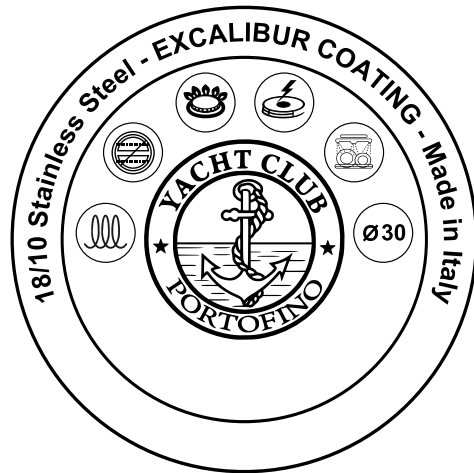
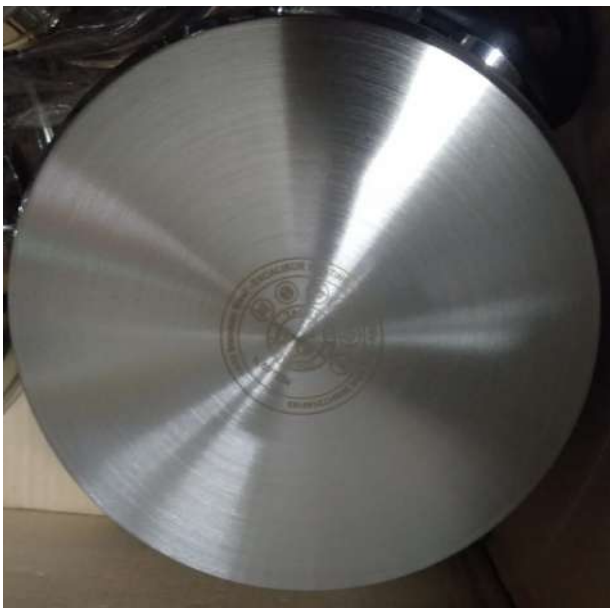
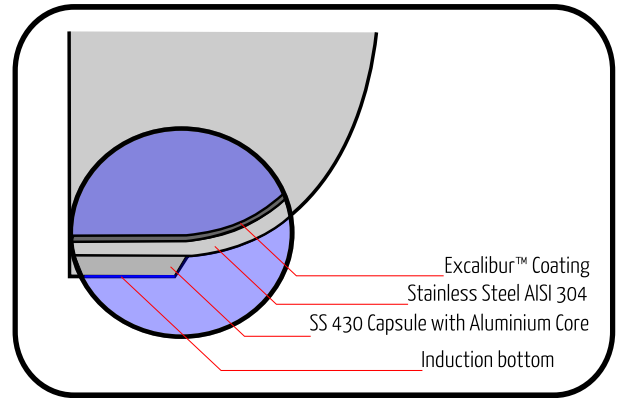
**ÉPAISSEUR DU CORPS:** \_\_\_\_\_ 1.0 mm

**MATÉRIEL DU CORPS:** \_\_\_\_\_ Acier inoxydable AISI 304

**IMATÉRIEL INTÉRIEUR:** \_\_\_\_\_ Revêtement avec technologie Excalibur™

**CAPSULE:** \_\_\_\_\_ Acier inoxydable AISI 430 avec coeur en aluminium

**MATÉRIEL FOND:** \_\_\_\_\_ Fond d'induction



**PRODUIT:** \_\_\_\_\_ G&G de la YCP™ Faitout 1 manche avec couvercle

**TAILLE:** \_\_\_\_\_ Ø 16 - 18

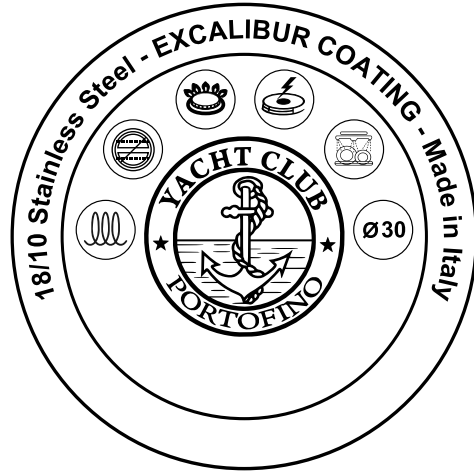
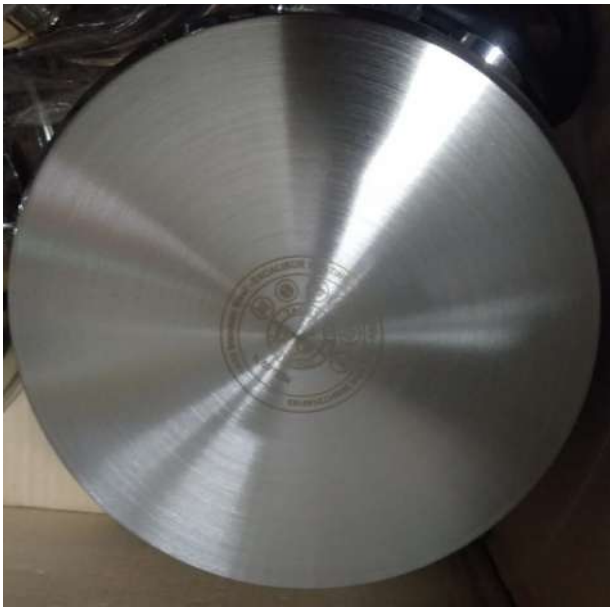
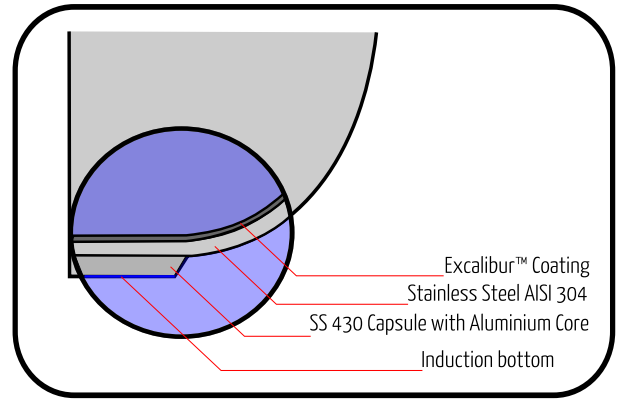
**ÉPAISSEUR DU CORPS:** \_\_\_\_\_ 1.0 mm

**MATÉRIEL DU CORPS:** \_\_\_\_\_ Acier inoxydable AISI 304

**IMATÉRIEL INTÉRIEUR:** \_\_\_\_\_ Revêtement avec technologie Excalibur™

**CAPSULE:** \_\_\_\_\_ Acier inoxydable AISI 430 avec coeur en aluminium

**MATÉRIEL FOND:** \_\_\_\_\_ Fond d'induction



**PRODUIT:** \_\_\_\_\_ G&G de la YCP™ Faitout 2 manches avec couvercle

**TAILLE:** \_\_\_\_\_ Ø 20

**TÉPAISSEUR DU CORPS:** \_\_\_\_\_ 1.0 mm

**MATÉRIEL DU CORPS:** \_\_\_\_\_ Acier inoxydable AISI 304

**IMATÉRIEL INTÉRIEUR:** \_\_\_\_\_ Revêtement avec technologie Excalibur™

**CAPSULE:** \_\_\_\_\_ Acier inoxydable AISI 430 avec coeur en aluminium

**MATÉRIEL FOND:** \_\_\_\_\_ Fond d'induction

**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.