

# DiamondTin

La collection DiamondTin™ est une exclusivité du HSSC. Unique et raffiné, qui, grâce à son élégance, convient également au service à la table.

La force de DiamondTin™ réside dans son extérieur en cuivre, le plus noble des métaux; En fait, étant le meilleur conducteur thermique, il garantit des économies d'énergie considérables grâce à la grande capacité de conduction thermique.

De plus, le "martelage" externe, en plus d'être esthétique, comprime et aligne les molécules de cuivre, ce qui les rend plus denses et donc meilleures conductrices thermiques.

Son intérieur est fait de DiamondTin™, un revêtement spécial à base de poussière de diamant synthétique déposée à haute pression, qui augmente la qualité du cuivre, le rendant ainsi idéal pour une utilisation alimentaire.

Un revêtement qui dure dans le temps si on le compare aux revêtements à base d'étain actuels des lignes normales sur le marché.

Pendant la cuisson, la chaleur est répartie uniformément sur toute la surface de la casserole, ce qui permet un meilleur contrôle de la température de cuisson et donc une altération moindre des vitamines et des protéines au cours de cette phase; la cuisson sera homogène et sans altération des saveurs.

Près d'une source de chaleur non directe, vous pouvez éviter l'agitation et le contrôle continu du produit interne, car la température constante et homogène, garantie par les outils de cuisson en cuivre, le permet également.

Une cuisson lente et constante à basse température fait de DiamondTin™ un outil impeccable pour des résultats exceptionnels en cuisine, à la fois pour la maison et pour les professionnels.

La particularité de la collection DiamondTin™ se retrouve également dans ses détails, tels que les poignées en laiton moulé sous pression, fabriquées à la main, un par un, ce qui permet de fabriquer chaque produit individuel, un objet de cuisine sur mesure, avec la précision vestimentaire qui distingue le « Made in Italy ».

Les produits DiamondTin™ ont également une excellente résistance aux chocs, aux chocs thermiques, à l'abrasion et à la corrosion.

Les produits sont extrêmement résistants aux bosses et aux imperfections grâce au forgeage à froid qui donne une résistance remarquable au métal.

Ils ne contiennent pas de traces de nickel.

Tous nos produits DiamondTin™ sont certifiés pour une utilisation alimentaire.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Externe : 99,9 en cuivre pur
- Intérieur : DiamondTin™
- Capsule en acier inoxydable AISI 430 avec noyau en aluminine
- Fonds d'induction
- Poignées en laiton moulé sous pression, fixées avec des rivets renforcés en acier inoxydable 18/10
- Surface extérieure polie miroir
- Epaisseur des casseroles non inférieure à 1.5 mm; épaisseur de couvercles non inférieure à 0.8 mm
- Conductivité thermique 392 W / m ° K

## 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

Toujours nettoyer l'extérieur avec des produits spécifiques pour éviter l'oxydation du cuivre

Ne laissez pas de casseroles et de poêles en contact direct avec des flammes ou des assiettes sans assaisonnement ou nourriture à l'intérieur.

Ne pas utiliser à des températures supérieures à 280 ° C, les cocottes et les casseroles en cuivre offrent les meilleures performances aux températures moyennes-basses

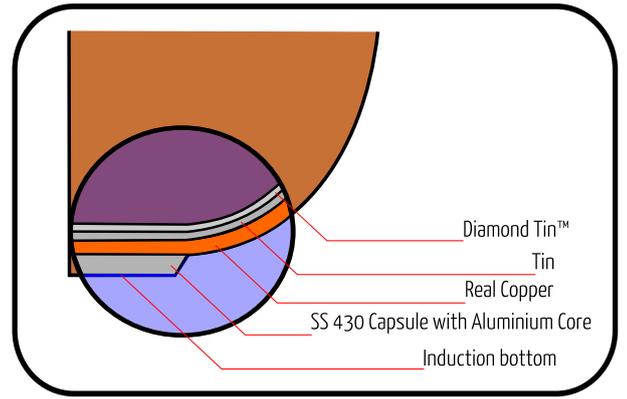
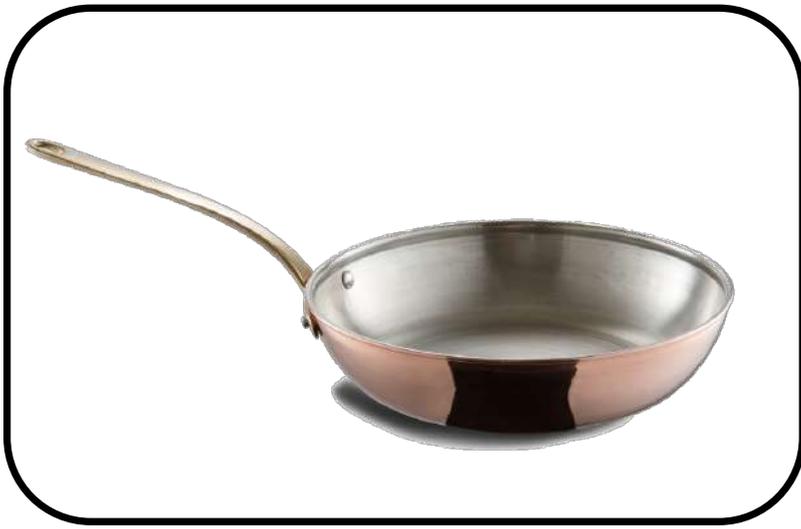
Pour le polissage externe, vous pouvez utiliser un mélange de farine jaune avec du vinaigre blanc ou du citron



## 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 I<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 „roiS 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:** \_\_\_\_\_ DiamondTin™ Poêle à fire avec 1 manche

**TAILLE:** \_\_\_\_\_ Ø 24 - 26

**ÉPAISSEUR DU CORPS:** \_\_\_\_\_ 1.5 mm

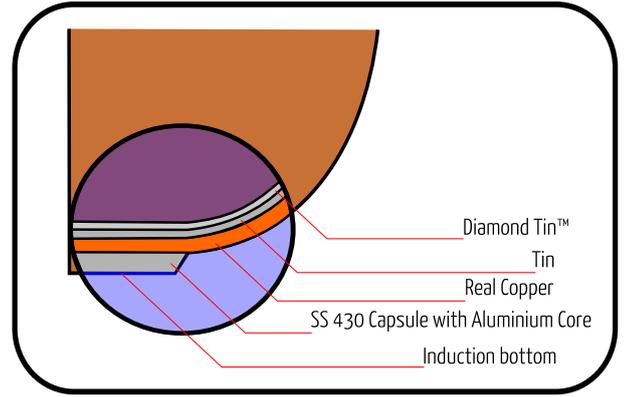
**MATÉRIEL DU CORPS:** \_\_\_\_\_ Cuivre pur 99.9

**MATÉRIEL COEUR:** \_\_\_\_\_ Triple couche d'aluminium

**MATÉRIEL INTÉRIEUR:** \_\_\_\_\_ DiamondTin™

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

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



**PRODUIT:** \_\_\_\_\_ DiamondTin™ Marmite avec élément pour cuit pates\* et couvercle

**TAILLE:** \_\_\_\_\_ Ø 24

**ÉPAISSEUR DU CORPS:** \_\_\_\_\_ 1.5 mm

**MATÉRIEL DU CORPS:** \_\_\_\_\_ Cuivre pur 99.9

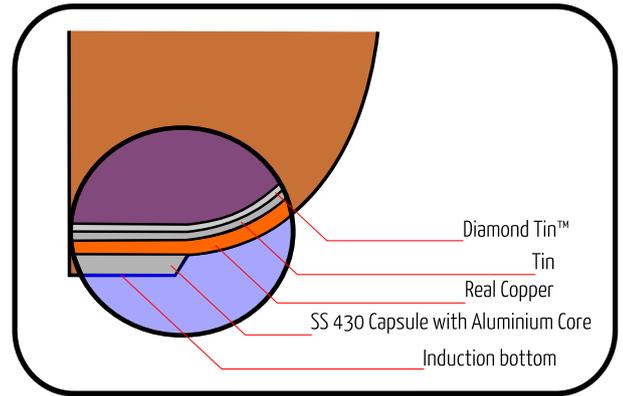
**MATÉRIEL COEUR:** \_\_\_\_\_ Triple couche d'aluminium

**MATÉRIEL INTÉRIEUR:** \_\_\_\_\_ DiamondTin™

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

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

\*L'élément pour cuit pates intégrée à la marmite évite les incidents désagréables (vapeur chaude, brûlures, chute accidentelle de nourriture) et réduit le temps nécessaire pour servir.



**PRODUIT:** \_\_\_\_\_ DiamondTin™ Sauteuse avec poignée de service et couvercle

**TAILLE:** \_\_\_\_\_ Ø 30

**ÉPAISSEUR DU CORPS:** \_\_\_\_\_ 1.5 mm

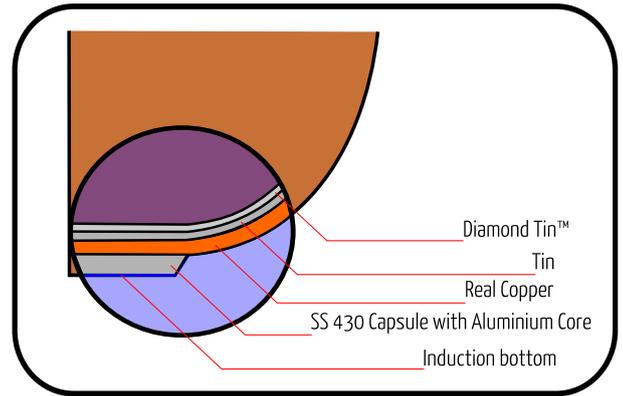
**MATÉRIEL DU CORPS:** \_\_\_\_\_ Cuivre pur 99.9

**MATÉRIEL COEUR:** \_\_\_\_\_ Triple couche d'aluminium

**MATÉRIEL INTÉRIEUR:** \_\_\_\_\_ DiamondTin™

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

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



**PRODUIT:** \_\_\_\_\_ DiamondTin™ Casserole avec 1 manche et couvercle

**TAILLE:** \_\_\_\_\_ Ø 16

**ÉPAISSEUR DU CORPS:** \_\_\_\_\_ 1.5 mm

**MATÉRIEL DU CORPS:** \_\_\_\_\_ Cuivre pur 99.9

**MATÉRIEL COEUR:** \_\_\_\_\_ Triple couche d'aluminium

**MATÉRIEL INTÉRIEUR:** \_\_\_\_\_ DiamondTin™

**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.