



Ghisa: solidità ed eleganza per cotture perfette

La linea di grill **Bialetti Ghisa** è caratterizzata dall'utilizzo di un materiale altamente performante come la ghisa: una soluzione che permette di trattenere al meglio il calore e, allo stesso tempo, di garantirne una distribuzione omogenea sulla superficie. In diversi formati, i **grill Ghisa** sono inoltre estremamente resistenti agli sbalzi termici, combinando solidità e qualità in cottura. Punta di diamante della collezione il **grill in ghisa smaltata con vassoio in legno**, elegante e perfetto anche come piatto da portata.

Completa la collezione la piastra **Panini Maker**, un grill in ghisa doppio perfetto per tostare uniformemente i cibi e per preparare croccanti spuntini.

Scheda tecnica Grill Ghisa

- *Corpo in ghisa*
- *Spessore 4mm*
- *Interno in ghisa in olio vegetale*
- *Esterno in ghisa in olio vegetale o smaltata*
- *Manici ribaltabili in legno con logo Bialetti*



Ufficio Stampa: Aida Partners Ogilvy PR – Tel. +39 02 89504650

Laura Ceriotti – laura.ceriotti@aidapartners.com; Melania Terranova – melania.terranova@aidapartners.com

Bialetti Industrie - Tel +39 030.7720011 – comunicazione@bialettigroup.com - www.bialettigroup.com