

Agli antichi fornelli
RICETTANTICA
Le reali pentole della tradizione

La prima linea di pentole ad elevato spessore costruita appositamente per cucinare secondo i canoni della più antica cultura gastronomica italiana.



FASA, leader nelle pentole professionali per la ristorazione, ha rivolto il pensiero di RICETTANTICA a tutti coloro che, con impegno e amore, mantengono vive le autentiche tradizioni regionali italiane. RICETTANTICA è

una straordinaria proposta che rispetta infatti i riti, i tempi e le modalità di cottura delle antiche ricette: eccezionali a fuoco lento e sulle piastre tradizionali alimentate dal fuoco a legna, stemperano, accumulano e diffondono velocemente i fuochi più vivaci...

Le pentole di RICETTANTICA sono "indistruttibili" (le più robuste mai prodotte in Italia) e "incorruttibili", in puro alluminio alimentare ad elevato spessore (8mm).



FASA
Pentole Professionali