

# FIAMMA ANTICA

Le pentole della grande tradizione italiana.



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 FIAMMA ANTICA a tutti coloro che, con impegno e amore, mantengono vive le autentiche tradizioni regionali

italiane. FIAMMA ANTICA 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 FIAMMA ANTICA sono "indistruttibili" (le più robuste mai prodotte in Italia) e

'incorruttibili', in puro alluminio alimentare ad elevato spessore (8mm).



# FASA

**Pentole Professionali**