

GIOTTO by GUARDINI. CALDARROSTE PER TUTTI!

Con l'autunno e i primi freddi arrivano le castagne.

Bollite, cotte nel vino, bagnate nel rhum o ingrediente speciale per preparare una torta. Eppure le preferite sono sempre le caldarroste.

Per gli amanti di questa prelibatezza autunnale Guardini propone GIOTTO, la teglia per cuocere le caldarroste in forno.

Realizzata in acciaio Hi-Top con rivestimento antiaderente doppio strato Teflon Select Dupont, Giotto è adatta per resistere alle alte temperature.

Colorata e divertente è l'idea in più da avere in cucina.

Per castagne cotte al punto giusto, preparate senza annerire i fornelli o bruciarsi le dita!



SCHEMA TECNICA:

Materiale: acciaio Hi-Top

Colore: grigio all'interno e all'esterno

Caratteristiche: antiaderenza e facilità di lavaggio

Dove: Grande Distribuzione e negozi specializzati (nei periodi di riferimento)

Maggiori informazioni su www.guardini.com