

Scaricato da



www.largoconsumo.info

Spot

Guardini lancia Eva, la teglia al naturale

C'è modo e modo di preparare la verdura: Guardini, azienda con mezzo secolo di esperienza, ingegno e talento artigianale applicato alla produzione di stampi da forno, suggerisce un'idea super-light per la realizzazione di piatti vegetariani. Si tratta di Eva, la nuova teglia antiaderente studiata appositamente per grigliare le verdure in forno. Con Eva, i cibi mantengono intatto il loro sapore e possono diventare ingredienti per ricette gustose. In più, Eva si presenta come un vero e proprio oggetto di design destinato a dare un



tocco di eleganza moderna alla cucina. Dal punto di vista tecnico, Eva è prodotta in acciaio Hi-Top, con rivestimento antiaderente Teflon® Prima DuPont ed è proposta in colore nero interno ed esterno. Il suo spessore è di 0,38 mm, mentre le dimensioni sono 39x31x3,5 cm. Come tutte le linee Guardini, anche Eva è distribuita nei punti di vendita della grande distribuzione organizzata e nei migliori negozi di casalinghi, in Italia e all'estero. Infatti, Guardini produce interamente in Italia ma produce il 50% del fatturato all'estero, esportando in Europa, Paesi Arabi, Stati Uniti, Canada e America Latina.

Guardini spa
Via Cravero, 9
10088 Volpiano (To)
Tel. 011.9952890
Fax 011.9952142
www.guardini.com
info@guardini.com