



PLATO PIEDRA / STONE PLATE

Esta colección combina la elegancia de la cerámica con la fuerza del basalto volcánico, ofreciendo 3 formatos adaptables para presentaciones individuales o para compartir. Pensada para cocinar y mantener los alimentos calientes en mesa, es una solución práctica y visualmente atractiva.

La piedra de 10mm es perfecta para la presentación de alimentos a una temperatura óptima, mientras que la de 20mm funciona como plancha para verduras, carnes y marisco.

El diseño modular incluye una base elevada que aísla el calor y bordes inclinados para recoger grasas y líquidos con eficacia.

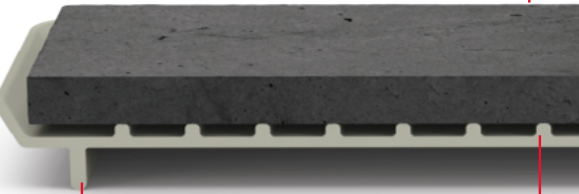
This collection combines the elegance of ceramic with the strength of volcanic basalt, offering three adaptable formats for individual presentations or for sharing. Designed for cooking and keeping food warm at the table, it is a practical and visually appealing solution.

The 10mm stone is perfect for presenting food at an optimal temperature, while the 20mm stone functions as a griddle for vegetables, meat or seafood.

The modular design includes a raised base to insulate heat and sloped edges to collect fats and liquids effectively. You can use one, two or no stones, as the plate alone is also ideal for presentation.

Piedra de 20mm de espesor que mantiene perfectamente el calor para presentación en mesa y acabado de punto de cocción.

20mm thickness stone maintains perfectly the heat for table presentation and finishing cooking point.



Canales para recogida de líquidos y potenciar la circulación de aire.

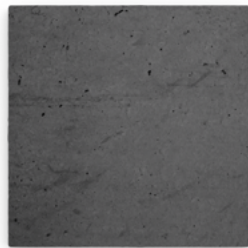
Liquid collecting channels enhance air circulation.

Punto de sujeción y elevación para aislamiento térmico.

Subjection point and elevation for thermal insulation.

Sus bordes inclinados facilitan la recogida de grasas y líquidos.

Sloping edges ease the fat and liquid collection.



Piedra Basalto
Basalt Stone
Pierre De Basalte
Pietra In Basalto
Basaltstein

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11825	240	240	20		1-0-39-0-0 / 1
11826	320	320	20		1-0-25-0-0 / 1
11768	328	228	10		1-0-50-0-0 / 1

PIEDRA BASALTO / BASALT STONE:

- De origen volcánico
- Ideal para acabar o presentar elaboraciones en mesa.
- Calentar en horno a un máximo de 260°C
- Volcanic origin
- Ideal for finishing or presenting dishes at the table
- Heat in the oven to a maximum of 260°C.

3 FORMATOS / 3 FORMATS:



240 x 240 mm
H: 20 mm



Ø 320 mm
H: 20 mm



328 x 228 mm
H: 10 mm

* Compatible sólo con base de corcho.
REF.: 10700



Plato Ceramica
Ceramic Dish
Assiette Porcelaine
Piatto In Porcellana
Porzellanteller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11820	240	240	20		0-1-12-0-0 / 1
11821	240	480	20		0-1-6-0-0 / 1
11822	320	320	20		0-1-8-0-0 / 1

PLATO CERÁMICA (FALME CERAMIC):

- Ceramica muy resistente a los cambios bruscos de temperatura.
- Rápida transferencia de calor.
- Conserva el calor durante horas.
- En caso de calentar se recomienda colocar sobre una base para evitar quemaduras.
- Serecomienda lavar a mano cuando vuelva a estar a temperatura ambiente
- Ceramic highly resistant to sudden temperature changes
- Rapid heat transfer
- Retains heat for hours
- In case of heating it is recommended to place on a base to avoid burns
- It is recommended to wash by hand when it returns to room temperature.

3 FORMATOS / 3 FORMATS:



SIMPLE
240 x 240 mm
H: 20 mm



DOBLE
Ø 320 mm
H: 20 mm



REDONDO
328 x 228 mm
H: 10 mm

