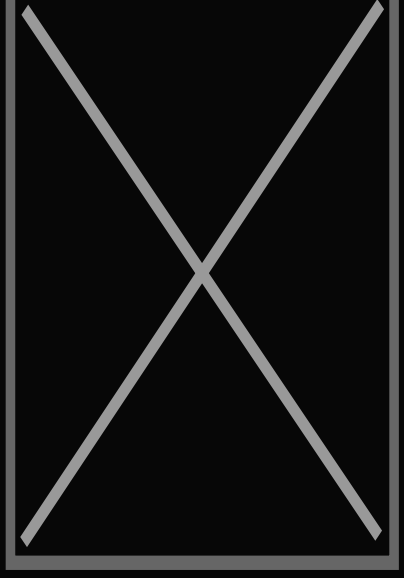
Tognana presenta le nuove linee Horeca alla fiera di Dubai

invitation-tognana-the-hotel-show-dubai-2018-40b4abd1

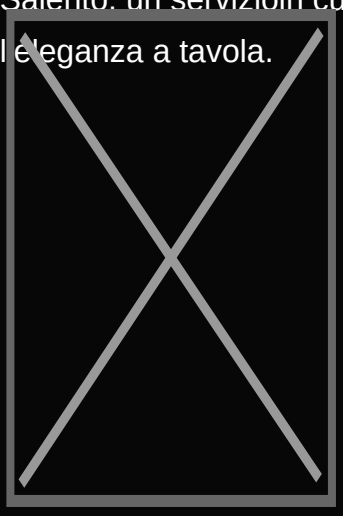
Le nuove linee firmate Tognana Professional sono costruite su tre principi base: qualità, estetica e funzionalità. L’ampia gamma garantisce i più elevati standard qualitativi ed è realizzata per soddisfare le esigenze di arredo e di stile del settore Horeca. Funzionali e dal design elegante, le linee tavola presentate all’appuntamento dedicato al mondo dell’hotellerie ‘The Hotel Show Dubai’, si caratterizzano da numerose forme e decori, uniti a un’ampia varietà di colori che contribuiscono a elevare il servizio offerto, grazie alla sapiente combinazione di qualità dei materiali, efficienza e stile.

Tognana garantisce lo standard qualitativo elevato dei propri prodotti tramite test di lavaggio con lavastoviglie industriali, di abrasione e di resistenza meccanica, svolti anche in collaborazione con il Centro Ceramico di Bologna e la Stazione Sperimentale del Vetro di Venezia. Le porcellane, inoltre, possiedono un’elevata capacità di immagazzinare il calore, favorendone il rilascio graduale e permettendo così che cibi e bevande rimangano caldi. Infine, le vernici utilizzate per i decori rispettano le prescrizioni relative alla presenza di metalli pesanti, imposte dalle U.S. “Proposition 65”.



VULCANIA

La linea Vulcania Black, realizzata in porcellana ‘super strong’,si distingue per i profili definiti e per la texture elegantemente levigata, che richiama l’ardesia. Il servizio,che comprende piatti, insalatiere e coppette per le salse, ricrea a tavola un’atmosfera di calore grazie al suo stile autentico e di forte personalità, che si ispira alle ultime tendenze di design. Il servizio è completato da bicchieri, tazze e tazzine, mentre per impreziosire la mise-en-place Tognana propone la selezione Vulcania Gold, formata da piatto piano e piatto pasta bowl. Perfetta per i ristoranti di mare è la variante Vulcania Salento, un servizioin cui il decoro essenziale e il colore naturale della porcellana garantiscono l’eleganza a tavola.



B-RUSH

Realizzata in fine porcellana dipinta a mano, B-rush è la linea che Tognana Professional propone per ristoranti e locali dall’atmosfera dinamica e conviviale. Il servizio piatti, completo di cereal bowl e insalatiera, è pensato per un’esperienza 100% gourmet, grazie ai grandi piatti ovali e fondi. Per una mise-en-place d’effetto Tognana consiglia il mix and match dei piatti nelle tonalità blu con quelli in grigio.