

FARE & RACCONTARE
Rassegna Stampa

ARTICOLI



11 novembre 2010
Il mensile della grande cucina italiana
A TAVOLA



Batto nella pentola a pressione: trucchi e ricette di Claudio Sallier
Le sue opere più vive che mai, e il suo impegno ancora attuale.
Abbiamo ripercorso per voi la straordinaria vita di Luigi Veronelli
Frattaglio: ricchezza popolare che vi proponiamo in piatti moderni

A TAVOLA

Mensile
Novembre 2010

NEWS pro food

Novità in cucina

Ogni mese scopriamo e selezioniamo per voi alcuni tra i prodotti che si trovano sul mercato



SPUMANTIERA in fibra di carbonio

Un visuale raffinato ed elegante, senza stravolgere lo stile che da sempre contraddistingue i prodotti Majolini. Si tratta di esemplari realizzati a mano con strati di fibra di carbonio assemblati l'uno con l'altro. Curato nei dettagli, il processo di produzione prevede l'utilizzo delle migliori resine epossidiche. Infatti, orientando opportunamente le fibre, si ottengono strutture che punto per punto hanno le caratteristiche di rigidità e resistenza desiderate: il progetto è approfonditamente studiato per capire come l'oggetto lavorerà e quali saranno le forze e le sollecitazioni alle quali sarà sottoposto. Ecco perché, considerata la sua forma, la fibra di carbonio permette di produrre oggetti molto resistenti nonostante la loro forma.

www.majolini.it