

Maart 2014

P E R S B E R I C H T

Terre Étoilée

Nieuw in het assortiment van O-K-Import

Vervaardigd in Frankrijk, in het hart van de Elzas, mengt culinair keramisch merk Terre Étoilée authenticiteit met de moderne tijd.

De fabrikant heeft sinds 1830 de Franse know-how in huis van degenen die de grond bewerken tot producten van hoge kwaliteit. Gehecht aan de natuur hebben zij een gebruiksvriendelijke productieomgeving gecreëerd. Voeg hier een snufje ontwerp en fijn gekozen kleuren geïnspireerd op de seizoenen aan toe en een traditioneel product krijgt een geheel nieuwe look die het Franse leven reflecteert.

Terre à feu

De lichtgewicht producten uit deze serie zijn bestand tegen hoge temperaturen en bovendien geschikt voor alle warmtebronnen: gas, elektrisch, keramisch, halogeen, inductie, oven, magnetron en zelfs barbecue.

De producten hebben een mooie afwerking, een geëmailleerde bodem en zullen bovendien niet krassen op het kookoppervlak. Het assortiment bestaat uit een ronde braadpan (16, 20, 24 en 28 cm), een sauteuse (24 cm), een tajine (18 en 28 cm) en een tarte tatin vorm (24 cm).



Chef

Deze serie is speciaal ontworpen voor alle kooktechnieken en dagelijks gebruik. Het materiaal is bestand tegen hoge thermische schokken en daarom geschikt om vanuit de diepvries in de oven te zetten. De bodem van de producten is bovendien geëmailleerd.

Het assortiment bestaat uit vierkante, ovaal en rechthoekige ovenschalen (20 – 33 cm), een taartvorm (28 cm), ovaal en rechthoekige terrines met deksel (22 – 37 cm), een souffleschaal (9 cm), crème brûlée schaaltes (12 cm) en kommen (12 cm).



Region

Met deze serie maak je een scala aan traditionele regionale gerechten.

Het assortiment bestaat uit puddingvormen (10, 12, 15, 19, 21 en 23 cm), een ovaal terrine (22 en 37 cm) en een römertopf (21 en 33 cm).



VOOR MEER INFORMATIE

O-K-Import

Popovstraat 22
8013 RK ZWOLLE
Tel: 038 4222250
Fax: 038 4213235

Voor bestellingen of vragen mail naar Kim Wernsen accounts@o-k-import.nl of bel 06 83704607.