



GHIDINI
ITALY



ISPIRATA ALLA NATURA
INSPIRED BY NATURE



GHIDINI
ITALY

Cucina e mangia sano secondo natura

*Cooking and eating
healthy*

Frutto di un attento studio, "Vera" è la linea nata per soddisfare le esigenze di chi a tavola vuole coltivare il gusto e il piacere del mangiare sano, privilegiando una cucina poliedrica senza rinunciare alle intrinseche qualità nutrizionali della dieta mediterranea.

Con "Vera" gli estimatori di un modello sostenibile, buono e sano di alimentazione, trovano oggi utensili e strumenti pensati appositamente per loro.

As a result of a careful study, "Vera" is the line created to meet the needs of who wants to taste the pleasure of eating healthy, preferring a versatile cuisine without giving up the intrinsic nutritional qualities of the Mediterranean diet.

With "Vera" the evaluators of a sustainable, good and healthy nutritional model can now find essential tools and instruments, specifically designed for them.



LA CUCINA NATURALE



GHIDINI
ITALY

Anche il design di “Vera” è ispirato alla natura

*Vera's design is also
inspired by nature*

La forma dei manici degli utensili evoca quella del gambo di un sedano e tutta la linea è presentata con colori ispirati alla natura che ci circonda.

The shape of the handles recalls the stalk of a celery and the whole line is proposed with colors inspired by the nature that surrounds us.

CR
G CENTRO
RICERCHE
GHIDINI

L'aspetto di innovazione tecnologica, lo sviluppo di nuovi prodotti, la selezione accurata delle materie prime, test e collaudi volti a garantire la massima affidabilità e sicurezza d'uso sono svolti dal rinnovato CENTRO RICERCHE GHIDINI.

The technological innovation, the development of new products, the careful selection of raw materials, tests and trials aimed at guaranteeing the maximum reliability and safety of use are carried out by the renewed CENTRO RICERCHE GHIDINI.





GHIDINI
ITALY

ORTO
GARDEN

LAVAGGIO
WASHING

PREPARAZIONE
PREPARATION

COTTURA
COOKING

CONSERVAZIONE
E RIGENERAZIONE
CONSERVATION
AND REGENERATION

La collezione "Vera" svela la sua natura

*Vera's collection
reveals its nature*

Dalla sua ricca gamma si evince la natura di "Vera", la sua derivazione dal mondo naturale e in particolar modo vegetale. Una gamma che segue idealmente un percorso virtuoso che inizia dall'orto e dal germogliatore, strumento prezioso alla base di molte ricette nella cucina salutistica. Il percorso prosegue con il lavaggio, fase essenziale se si utilizzano vegetali crudi, e con gli strumenti pensati per la preparazione di frutta, verdura, yogurt e formaggi. Si passa poi agli strumenti per la cottura tradizionale e a vapore e senza grassi in eccesso, all'essiccazione terminando con l'ultima fase, quella della conservazione e rigenerazione.

From its rich range emerges the nature of "Vera", its vocation for the natural and especially veggie world. A range that ideally follows a virtuous path that starts with the kitchen garden and with the sprouter, a valuable tool at the base of many healthy cooking recipes. This path continues with the washing, an essential phase in the use of raw vegetables, and with the tools designed for the preparation of fruits, vegetables, yogurt and cheese. This interesting route continues with the instrument for traditional, steam and without excess fats cooking, it goes through the drying and then reaches the last phases: the conservation and regeneration.





GHIDINI
ITALY

Un intero mondo a disposizione del trade e del consumatore

*A whole world dedicated
to the trade and the consumer*

Il packaging di "Vera" comunica e veicola i valori che hanno ispirato la serie. Le fotografie dei prodotti sul pack sono inserite in un contesto autentico dove i materiali naturali come la canapa e il legno fanno da sfondo.

Ogni confezione contiene alcuni suggerimenti per un utilizzo ottimale dell'articolo e all'interno si trova un libretto di ricette esclusive per esplorare i nuovi orizzonti della "Vera" cucina salustistica. L'espositore realizzato per la gamma - e caratterizzato da colori materici che richiamano la terra - cattura infine l'attenzione proponendo un assortimento ricco e coordinato.

Vera's packaging communicates and transmits the values that inspired this series. The pictures of the products on the pack are placed in an authentic context where natural materials such as hemp and wood compose the background.

Each package contains some suggestions for an ideal use of the product and inside there is a booklet of exclusive recipes to let the consumer explore new horizons in the healthy cuisine. The display created for this range - and marked out by nature inspired colors - finally captures the attention by proposing a rich and coordinated assortment.



Consigli dell'esperto

In ogni confezione sono riportati utili consigli su come utilizzare alla perfezione lo strumento.

Chef review

In each package there are useful tips on how to use the tool in the best possible way.

Ricettario

Il ricettario vi introduce al mondo di "Vera" con sei ricette originali che sapranno sorprendervi per gli intriganti abbinamenti, le presentazioni colorate, l'intensità dei sapori.

Recipe book

The recipe book introduces you to Vera's world with six original recipes that will surprise you with the intriguing combinations, the colorful presentations and the intensity of flavors.



L'intera gamma, le ricette di "VERA" e i consigli dell'esperto sul nostro sito.

Visit our website for the complete range, recipes and chef reviews.

www.ghidinicipriano.it/vera



GHIDINI
ITALY

L'orto

Kitchen garden

Non poteva mancare in questa collezione di piccoli e grandi utensili un accessorio che evoca la forza creatrice della terra: il germogliatore ci offre la possibilità di far crescere in casa i germogli più teneri, approfittando delle loro incredibili proprietà nutritive.

This collection of small and large tools could not miss an accessory that reminds the creative force of the ground: the sprouter gives us the opportunity to grow the tenderest sprouts at home, taking advantage of their incredible nutritional properties.

GERMOGLIATORE
SPROUTER
PAG. 12-13



GERMOGLIATORE
SPROUTER



Consigli dell'esperto

Il germoglio è la parte della pianta il cui valore nutrizionale è 500 volte quello della pianta stessa. Per poterne apprezzare qualità e gusto devono essere freschissimi, quindi pensare di coltivarli in casa è una scelta ottimale. Con il germogliatore a piani sovrapposti si potranno ottenere germogli freschi tutti i giorni, basterà mettere i semi negli appositi vassoi, bagnarli, posizionarli in un luogo adatto e lasciare che la natura faccia il suo corso. Il germogliatore è stato studiato per ottenere un prodotto perfetto, il germoglio crescerà con la giusta ossigenazione e luce e grazie ai fori che fanno scolare l'acqua in eccesso, si eviterà che ristagni.

Chef review

The sprout is the part of the plant where the nutritional value is 500 times higher than the plant itself. To appreciate their quality and taste the sprouts must be fresh, therefore growing them at home is the best way to taste and enjoy them. With this sprouter you can have fresh sprouts every day. You'll just have to put the seeds in the trays, water them, place the sprouter in a suitable place and let nature take its course. The sprouter has been studied to get a perfect product, the sprout will grow with the right oxygenation and light thanks to the holes that strain the exceeding water avoiding any stagnation.



misura/size:
mm 200 x 200 x 235

Art. 3133



GHIDINI
ITALY

Il lavaggio

Washing

Lavare accuratamente e asciugare altrettanto bene la verdura a foglia – così come altri alimenti che necessitano di un lavaggio come la quinoa – sono passaggi fondamentali nella preparazione dei piatti, garantendo la sicurezza necessaria per una cucina che abbia realmente a cuore la nostra salute.

Carefully washing and drying the leafy vegetables - as well as other foods such as the quinoa - are essential steps in the preparation of the dishes, guaranteeing the necessary safety for a kitchen that really cares about our health.

CENTRIFUGA INSALATA
SALAD SPINNER
PAG. 16

CIOTOLA PER LAVARE/SCOLARE
QUINOA, LEGUMI, FRUTTA
QUINOA, LEGUMES AND FRUIT
COLANDER/BOWL
PAG. 17

CENTRIFUGA INSALATA Ø CM 24,5
SALAD SPINNER DIA. 24,5 CM - 9 IN

Consigli dell'esperto

La speciale manovella rende estremamente facile la rotazione del cestello. Bastano 3 soli giri di manovella ed il cestello continuerà a girare da solo fino a che l'insalata (o altra verdura) sarà asciutta. Il cestello può essere bloccato in qualsiasi momento premendo l'apposito bottone sul coperchio. Con maglia di piccole dimensioni, il cestello permette di sgocciolare anche i germogli e piccole verdure senza perderne nemmeno una foglia.

Chef review

The special handle eases the basket rotation. 3 simple turns of the handle and the basket will keep spinning until the salad or other vegetables are dry. The basket can be stopped anytime pushing the button on the lid. The fine mesh basket permits to dry even the smallest sprouts and leaves without losing a single leaf.



misura/size:
mm 245 x 300 x 210

Art. 3135



CIOTOLA PER LAVARE/SCOLARE QUINOA, LEGUMI, FRUTTA
QUINOA, LEGUMES AND FRUIT COLANDER/BOWL



misura/size:
mm 175 x 240 x 123

Art. 3134





GHIDINI
ITALY



LATTICINI / DAIRY PRODUCTS

YOGURTIERA / YOGHURT MAKER
PAG. 20

PALETTA TAGLIA/SERVI FORMAGGIO
INOX
S/S CHEESE SLICER
PAG. 20

PREPARA TOFU/FORMAGGIO
CHEESE AND TOFU MAKER
PAG. 21

SPALMATUTTO INOX
S/S SANDWICH SPREADER
PAG. 21

GRATTUGIARE / GRATE

GRATTUGIA AGLIO E ZENZERO
GARLIC & GINGER GRATER
PAG. 22

GRATTUGIA SUPER SHARP LUNGA
CON FORI PICCOLI
SUPERSHARP LONG GRATER FINE CUT
PAG. 22

MINIGRATTUGIA VERDURE INOX
S/S VEGETABLE MINIGRATER
PAG. 23

AFFETTARE_SBUCCIARE / SLICE_PEEL

TEMPERINO TAGLIA VERDURE
CON 4 DIVERSI TAGLI
VEGETABLES CUTTER WITH
4 DIFFERENT CUTS
PAG. 24

SPIRALIZZATORE ED AFFETTA VERDURE
VEGETABLE SPIRALIZER AND SLICER
PAG. 25

MANDOLINA 5 IN 1
5 FUNCTIONS GRATER-SLICER
PAG. 26

TAGLIERE / CUTTING BOARD
PAG. 27

COLTELLI / KNIVES
PAG. 27

PELAPATATE INOX
S/S PEELER
PAG. 29

SBUCCIATORE INOX LAMA MOBILE
S/S SWIVEL PEELER
PAG. 29

La preparazione

Preparation

Una serie di strumenti imprescindibili per le lavorazioni più fini e creative di frutta, verdura, formaggi, yogurt, gelato e tofu.

A series of essential tools for the finest and most creative processing of fruits, vegetables, cheese, yogurt, ice cream and tofu.

SCHIACCIARE / PRESS

MORTAIO SURIBACHI CON PESTELLO
SURIBACHI MORTAR WITH PESTLE
PAG. 23

SCHIACCIAPATATE
POTATO MASHER
PAG. 28

SCHIACCIAPATATE E VERDURE
A FILO INOX
S/S WIRE POTATO AND VEGETABLES
MASHER
PAG. 29

PASSAVERDURA INOX
S/S VEGETABLE MILL
PAG. 30

PRESSA PER BURGER VEGETALI
E DI CARNE CON ESPULSORE
VEGGIE BURGER AND HAMBURGER
PRESS WITH EJECTOR
PAG. 31

FRUTTA / FRUIT

SET SPREMIAGRUMI E GRATTUGIA
SET SQUEEZER AND GRATER
PAG. 32

SBUCCIALIMONI INOX
S/S LEMON ZESTER
PAG. 32

MACCHINA PER GELATO ALLA FRUTTA
SORBET MAKER
PAG. 33

UTILITÀ / UTILITY

PALETTA GELATO INOX
S/S ICE CREAM SCOOP
PAG. 33

MESTOLAME / TOOLS
PAG. 34-37

UTILITÀ / UTILITY
PAG. 38-40

ECOBILANCIA ELETTRONICA
WIND-UP ELECTRONIC SCALE
PAG. 41

YOGURTIERA
YOGHURT MAKER



Consigli dell'esperto

Contenitore speciale per la preparazione quotidiana di yogurt e kefir.

Chef review

Special container for the daily preparation of yoghurt and kefir.

misura/size:
mm 203 x 203 x 165

Art. 3160



PALETTA
TAGLIA/SERVI FORMAGGIO
INOX
S/S CHEESE SLICER



misura/size:
mm 77 x 250 x 37

Art. 3108



SPALMATUTTO INOX
S/S SANDWICH SPREADER



misura/size:
mm 26 x 240 x 21

Art. 3109



PREPARA TOFU/FORMAGGIO
CHEESE AND TOFU MAKER



Consigli dell'esperto

Questo pratico contenitore con cestello interno e coperchio è ideale per scolare e conservare il tofu, la ricotta ed altri tipi di formaggio dopo la cagliata.

Chef review

This practical container with inner basket and lid is ideal for draining and storing tofu and cheese after the curd.



misura/size:
mm 137 x 193 x 135

Art. 3159

GRATTUGIA AGLIO E ZENZERO
GARLIC & GINGER GRATER



in porcellana per non alterare l'aroma naturale dei prodotti grattugiati

dotata di piedini di appoggio antiscivolo

in porcelain to avoid any alteration of the natural flavour of the grated products

with non-slip feet

Consigli dell'esperto

Grattugia per ottenere facilmente creme all'aglio o allo zenzero. Nel contenitore viene raccolta la parte cremosa priva della fibra. Ideale per essere utilizzata anche con radici e spezie.



Chef review

Grater to easily prepare garlic or ginger creams. On the sharped part will be collected only the creamy extract without fibers. Perfect to be used also with roots and spices.



misura/size:
mm 106 x 156 x 28

Art. 3149

GRATTUGIA SUPER SHARP
LUNGA CON FORI PICCOLI
SUPER SHARP LONG GRATER,
FINE CUT



provvista di proteggi lama in polipropilene
equipped with PP blade protector

misura/size:
mm 37 x 398 x 21

Art. 3117



MINIGRATTUGIA
VERDURE INOX
S/S VEGETABLE MINIGRATER



misura/size:
mm 55 x 257 x 21

Art. 3116



MORTAIO SURIBACHI
CON PESTELLO IN LEGNO DI FAGGIO
SURIBACHI MORTAR WITH BEECHWOOD PESTLE



Consigli dell'esperto

Il tipico mortaio orientale, ideale per spezie ed erbe aromatiche (ma non solo). Il suo fondo rigato si presta per frantumare delicatamente ma in maniera efficace qualsiasi ingrediente che vogliamo ridurre in polvere o in purea.

Chef review

The typical oriental mortar, perfect for spices and aromatic herbs (but not only). The ruled inner surface softly and effectively smashes any ingredient that you would like to make in powder or puree.



misura/size:
mm 153 x 153 x 62

Art. 3150

TEMPERINO TAGLIA VERDURE CON 4 DIVERSI TAGLI
VEGETABLES CUTTER WITH 4 DIFFERENT CUTS



taglio julienne fine
fine julienne cut



taglio julienne medio
medium julienne cut



taglio julienne grande
large julienne cut



taglio circolare
circular cut



inserto
taglio circolare
circular
slice cutter

corpo
con 3 lame
three blades
body

salvadita
finger guard

misura/size:
mm 75 x 75 x 136

Art. 3143

Consigli dell'esperto

Crude in insalata o spadellate, le verdure affettate sottilmente sono un piacevole accompagnamento per ogni pasto. Con questo pratico strumento puoi realizzare spirali di verdure direttamente nel piatto senza dover sporcare altri contenitori. Piccolo e maneggevole, permette di realizzare le classiche "tagliatelle" di verdure (con la pasta come condimento o da sole), per un piatto croccante e colorato.

Chef review

Raw in salad or sautéed, the thinly sliced vegetables are a pleasant side dish for every meal. With this handy tool you can make vegetable spirals directly on the dish without using other containers. Small and comfortable, allows you to make the classic vegetables "tagliatelle" (flavored with pasta or alone), for a crisp and colorful dish.



SPIRALIZZATORE ED AFFETTA VERDURE
VEGETABLE SPIRALIZER AND SLICER



lama affettatrice
dritta
straight slicer
blade



grattugia
fori grandi
coarse grater
blade



grattugia
fori piccoli
fine grater blade



lama taglia
julienne
julienne slicer
blade



lama spiralizzatrice
dritta
straight spiralizer
blade



lama spiralizzatrice
julienne mm 4 media
4 mm - 0,16 inches
medium julienne
spiralizer blade



lama spiralizzatrice
julienne mm 6 grande
6 mm - 0,24 inches
coarse julienne spiralizer
blade

misura/size:
mm 140 x 255 x 290

Art. 3146

Consigli dell'esperto

Con l'affettaverdure girevole puoi realizzare verdure tagliate velocemente e sottilmente, senza fatica. Grazie al pressore che permette alla verdura di avvicinarsi lentamente alla lama, la pressione rimane costante così da affettare in maniera uniforme. Il cassetto che raccoglie le fette può anche essere utilizzato come contenitore da riporre in frigorifero.

Chef review

With the swivel vegetable slicer you can make thinly sliced vegetables easily and quickly. Thanks to the guard secure that allows vegetables to slowly approach the blade you'll easily get perfectly sliced vegetables. The container that collects the slices can also be used as storage box to store in the fridge.



MANDOLINA 5 IN 1
5 FUNCTIONS GRATER-SLICER



Consigli dell'esperto

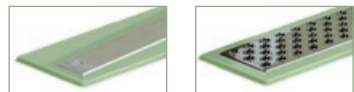
Con questa pratica e robusta mandolina (non scivola sul piano di lavoro) puoi affettare e grattugiare le verdure velocemente in totale sicurezza, grazie all'impugnatura ergonomica e alle lame intercambiabili con cui ottenere diversi formati.

Chef review

With this handy and sturdy mandolin (it does not slip on the work plan) you can slice and grate vegetables in total safety, thanks to the ergonomic handle and the interchangeable blades for different cut dimensions and shapes.

misura/size:
mm 140 x 290 x 150

Art. 3145



lama affettatrice
slicer



grattugia
rasp



taglio fine
fine grate



taglio grande
coarse grate



taglio julienne
julienne cut



TAGLIERE MULTIFUNZIONE IN PP
E FIBRE DI GRANO NATURALE
MULTIFUNCTION CUTTING BOARD IN PP
AND NATURAL WHEAT STRAW

fronte/front



retro/back



misura/size:
mm 340 x 280 x 18

Art. 3136



con pratico grattugino
with useful minigrater



con bordo ferma cibo
with food holder edge

SPELUCCHINO CURVO CM 8
CURVED PARING KNIFE 3 in

misura/size:
mm 26 x 190 x 16

Art. 3140

Consigliato per tagliare e sbucciare
piccola frutta e verdura.
Recommended for cutting and peeling
small fruits and vegetables.

SPELUCCHINO CM 10
PARING 4 in

misura/size:
mm 25 x 210 x 16

Art. 3139

Consigliato per tagliare frutta,
verdura, carne e pesce su tagliere.
Recommended to cut fruit, vegetables,
meat and fish on the cutting board.

COLTELLO CADDIE CM 17
CADDIE KNIFE 7 in

misura/size:
mm 53 x 295 x 20

Art. 3138

Consigliato per affettare sottilmente
frutta, verdura, carne e pesce.
Recommended for finely slicing fruit,
vegetables, meat and fish.



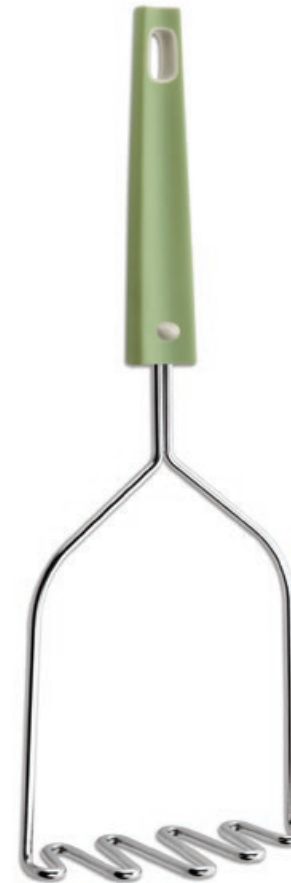
SCHIACCIAPATATE
CON 3 DISCHI INTERCAMBIABILI
POTATO MASHER WITH 3 INTERCHANGEABLE DISKS



misura/size:
mm 92 x 350 x 123

Art. 3141

SCHIACCIAPATATE E
VERDURE A FILO INOX
S/S WIRE POTATO AND VEGETABLES
MASHER



Consigli dell'esperto

Ideale per ottimi purè di verdure al vapore (patate, carote, zucchine, ecc).

Chef review

Ideal for steamed vegetables puree (potatoes, carrots, zucchinis, etc).

misura/size:
mm 122 x 318 x 57

Art. 3126



PELAPATATE INOX
S/S PEELER



misura/size:
mm 26 x 200 x 21

Art. 3105



SBUCCIATORE INOX
LAMA MOBILE
S/S SWIVEL PEELER



misura/size:
mm 64 x 187 x 21

Art. 3112



PASSAVERDURA INOX 18/8 Ø CM 20 CON 3 DISCHI INTERCAMBIABILI
S/S VEGETABLE MILL, DIA. 20 CM - 8 IN WITH 3 INTERCHANGEABLE DISKS



misura/size:
mm 192 x 330 x 153

Art. 3147



PRESSA PER BURGER VEGETALI E DI CARNE CON ESPULSORE
VEGGIE BURGER AND HAMBURGER PRESS WITH EJECTOR

Consigli dell'esperto

Per preparare velocemente in casa il proprio burger, indicato sia per preparazioni vegetali che di carne. La conformazione della superficie e il comodo estrattore permettono di realizzare burger senza ungere lo stampo o mettere pellicole plastiche: dopo averlo pressato, il composto si estrae con estrema facilità.

Chef review

To quickly prepare your home-made burger, suitable for both vegetable and meat preparations. The shape of the surface and the handy ejector allows you to make burgers without greasing the mold or put plastic film on it: after pressing the mixture, it will be easily ejected.



con pratico espulsore
with useful ejector



misura/size:
mm 148 x 160 x 58

Art. 3148

SET SPREMIAGRUMI E GRATTOGIA
SET SQUEEZER AND GRATER



Consigli dell'esperto

Lo spremiagrumi è ideale per gustare una ricarica di benessere tutti i giorni. Con questo set potrete realizzare facilmente ricette di cucina e di pasticceria in cui si utilizzano sia la scorza che il succo dell'agrume. Applicando i due differenti accessori sarà possibile infatti nello stesso contenitore grattugiare finemente la scorza e spremere il succo. Ideale per ogni tipo di agrume.

Chef review

The juicer is ideal for enjoying a recharge of well-being every day. With this set you can easily make cooking and pastry recipes in which both the rind and the citrus fruits juice are used. Using the two different tools, it will be possible to finely grate the rind and squeeze the juice in the same container. For all citrus fruits.



misura/size:
mm 128 x 147 x 113

Art. 3142

SBUCCIALIMONI INOX
S/S LEMON ZESTER



misura/size:
mm 26 x 172 x 21

Art. 3107



MACCHINA PER GELATO ALLA FRUTTA
SORBET MAKER



Consigli dell'esperto

Il sorbetto di frutta è un dolce che si mangia sempre volentieri a fine pasto, magari accompagnato da una macedonia o come complemento di un dessert più articolato, per esempio un tortino caldo al cioccolato. Se poi viene fatto in casa con la frutta fresca surgelata in poche mosse il dolce sarà ancora più speciale. Basta inserire la frutta congelata nella tramoggia della macina e con pochi giri di manovella, si ottiene un sorbetto cremoso, pronto in qualsiasi momento. Ruotando lentamente, non si altererà la struttura organolettica della frutta. **Senza zuccheri aggiunti, completamente naturale.**

Chef review

*The fruit sorbet is always a pleasant dessert to be tasted after a good meal, perhaps paired with a fruit salad or as a complement to a more complex dessert, for example a hot chocolate cake. If it is made at home with frozen fresh fruit in a few steps, this dessert will be even more special. You'll just have to put the fruit in the hopper of the mill and with a few turns of crank you'll get a creamy sorbet, ready at any time. Furthermore this slow rotation preserves the natural organoleptic structure of the fruit. **Without added sugar, completely natural.***

misura/size:
mm 134 x 335 x 265

Art. 3144

PALETTA GELATO INOX
S/S ICE CREAM SCOOP



misura/size:
mm 44 x 217 x 30

Art. 3101



PALETTA CUCINA INOX
S/S TURNER



misura/size:
mm 73 x 337 x 30

Art. 3125



SCHIUMAROLA INOX
S/S SKIMMER



misura/size:
mm 110 x 340 x 56

Art. 3124



SCHIUMAROLA RAGNO INOX
S/S SPIDER SKIMMER



misura/size:
mm 160 x 400 x 85

Art. 3132



CUCCHIAIONE INOX
S/S SPOON



misura/size:
mm 68 x 318 x 58

Art. 3121



MESTOLO INOX
S/S LADLE



misura/size:
mm 92 x 305 x 73

Art. 3123



SBATTITUTTO INOX
S/S WHISK



misura/size:
mm 66 x 297 x 66

Art. 3120



SERVISPAGHETTI INOX
S/S SPAGHETTI SERVER



misura/size:
mm 71 x 325 x 55

Art. 3122



PALETTA CUCINA NYLON
NYLON TURNER



misura/size:
mm 84 x 331 x 48

Art. 3131



SCHIUMAROLA NYLON
NYLON SKIMMER



misura/size:
mm 110 x 360 x 70

Art. 3130



CUCCHIAIONE NYLON
NYLON SPOON



misura/size:
mm 65 x 330 x 66

Art. 3129



MESTOLO NYLON
NYLON LADLE



misura/size:
mm 96 x 325 x 73

Art. 3127



SERVISPAGHETTI NYLON
NYLON SPAGHETTI SERVER



misura/size:
mm 65 x 320 x 79

Art. 3128



SCAVINO INOX
S/S MELON BALLER



misura/size:
mm 30 x 205 x 21

Art. 3103



LEVATORSOLI INOX
S/S APPLE CORER



misura/size:
mm 26 x 230 x 33

Art. 3106



SNOCCIOLATORE
OLIVE & CHERRY PITTER



misura/size:
mm 28 x 170 x 72

Art. 3162

TAGLIAPIZZA INOX
S/S PIZZA CUTTER



misura/size:
mm 75 x 210 x 21

Art. 3102



TAGLIAPASTA INOX
S/S PASTA CUTTER



misura/size:
mm 39 x 188 x 21

Art. 3104



PENNELLO CUCINA
BAKING BRUSH



misura/size:
mm 36 x 265 x 27

Art. 3113



SPATOLA MULTIUSO
IN SILICONE
SILICONE KITCHEN SPATULA



misura/size:
mm 54 x 284 x 25

Art. 3110



PINZA UNIVERSALE INOX
S/S UNIVERSAL TONGS



misura/size:
mm 75 x 327 x 25

Art. 3164

CUCCHIAIONE LEGNO
BEECHWOOD SPOON



misura/size:
mm 54 x 345 x 13

Art. 3163

ECOBILANCIA ELETTRONICA CON RICARICA MANUALE
(SENZA UTILIZZO DI BATTERIE)
WIND-UP ELECTRONIC SCALE



totalmente ecologica e
senza costi d'uso aggiuntivi
completely ecological and
with no extra usage costs



Consigli dell'esperto

Bilancia sempre pronta all'uso grazie alla ricarica effettuabile con un piccolo e semplice movimento. **Non richiede l'utilizzo di batterie.**

Chef review

Scale always ready-to-use, rechargeable with a small and easy gesture. **No batteries required.**

misura/size:
mm 182 x 250 x 35

Art. 3161



GHIDINI
ITALY

La cottura

Cooking

Un passaggio fondamentale per chi nutre il desiderio di uno stile naturale e salutare in cucina è la cottura: la linea "Vera" propone accessori per la cottura tradizionale e a vapore, pentole in rivestimento antiaderente, tappetini per il forno in silicone e un set per l'essiccazione.

A basic step for those who nurture the desire of a natural and healthy cuisine style is cooking: the "Vera" line offers accessories for traditional and steam cooking, non-stick coated cookware, silicone oven mats and a drying set.

COTTURA PER PIANI SHELF COOKING

VAPORIERE CON COPERCHIO
STEAMERS WITH LID

PAG. 44

CASSERUOLE 2 MANIGLIE
SAUCEPANS 2 SIDE HANDLES

PAG. 45

WOK

PAG. 45

GRILL

PAG. 45

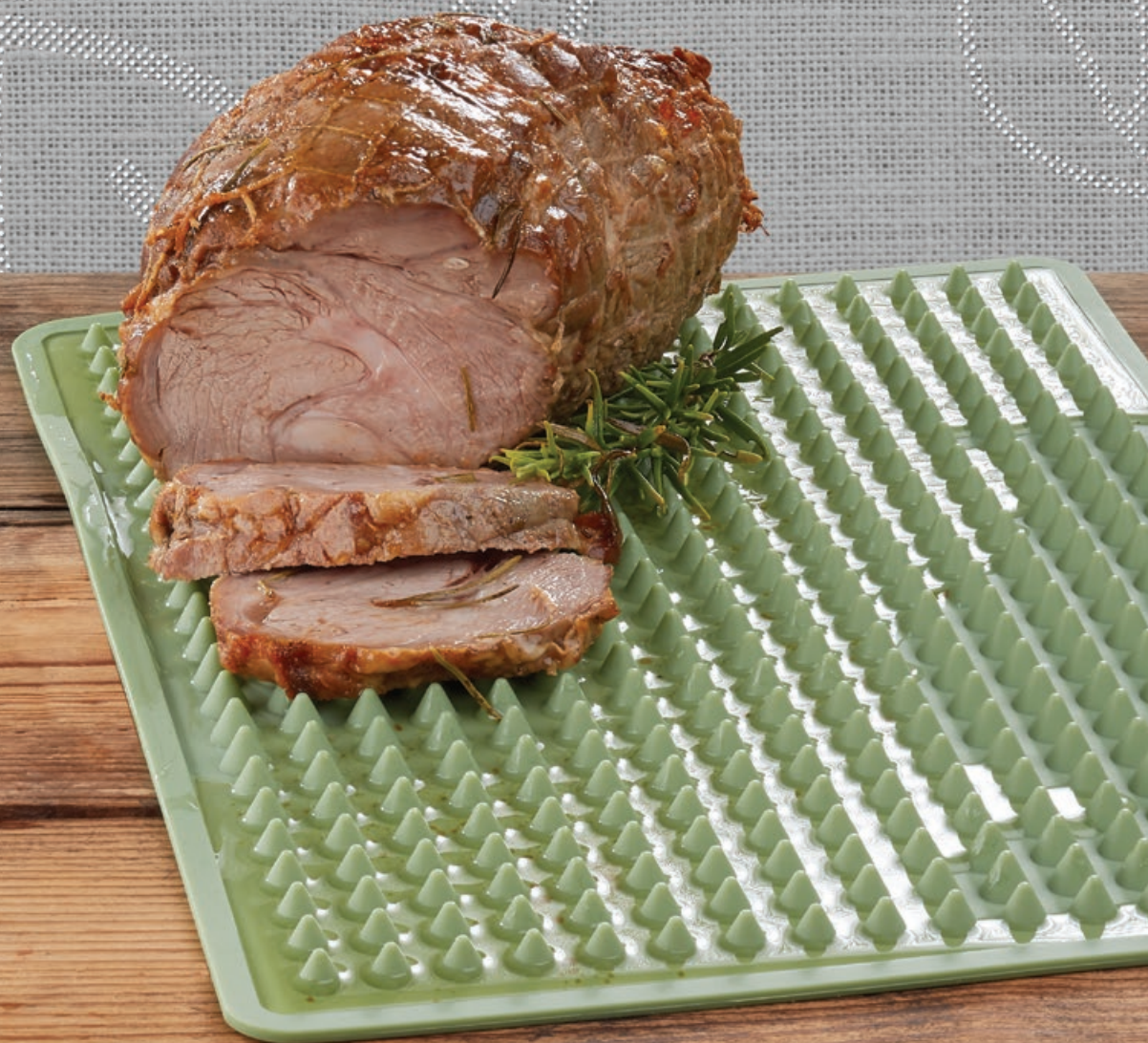
COTTURA FORNO OVEN COOKING

TAPPETINO SPECIALE DA FORNO
IN SILICONE CON RIALZI CONICI
SPECIAL SILICONE MAT WITH CONIC
SHAPED SURFACE

PAG. 46

ESSICCATORE
DRYER SET

PAG. 47



VAPORIERE CON COPERCHIO
STEAMERS WITH LID



by
PYREX

- pomolo soft touch
- foro "antivapore"
- bordo in acciaio inox

- soft touch knob
- steam hole
- stainless steel joint

misura/size:
Ø cm 20 - 8 in

Art. 3154

misura/size:
Ø cm 24 - 9,5 in

Art. 3155



Le pentole "Vera" rappresentano il meglio del design made in Italy integrato con soluzioni costruttive performanti. Dotate di **SUPERFICIE ANTIADERENTE**, che ha superato i più **SEVERI CONTROLLI** funzionali, sono la soluzione ideale per una cucina sana e priva di grassi.

- **STRESS TEST DI UTILIZZO**
- **TEST DA SFORZO trazionale e meccanico**
- **TEST DI RESISTENZA in lavastoviglie**

"Vera" cookware best represents the talent of the "made in Italy" design, supported by performing manufacturing solutions.

Equipped with **NON-STICK COATING**, that has passed the most **SEVERE QUALITY CONTROLS**, are the ideal solution for a healthy, fat-free cooking.

- **STRESS TEST in intensive use**
- **Traction and mechanical**
- **RESISTANCE TEST**
- **Dishwasher use**

**STONE
LOOK
NON-STICK
TECHNOLOGY**

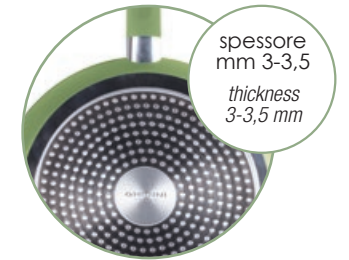
Rivestimento antiaderente a triplo strato. Resistente ai graffi e all'usura. Efficiente su tutti i piani cottura.

Triple non-stick coating. Resistance to scratches and wear. Efficiency on all cooking stoves.



ADATTA A TUTTI I PIANI COTTURA INCLUSI QUELLI AD INDUZIONE

*Suitable for all cooking stoves including **INDUCTION***



spessore
mm 3-3,5
thickness
3-3,5 mm

CASSERUOLE 2 MANIGLIE
SAUCEPANS 2 SIDE HANDLES



misura/size:
Ø cm 20 - 8 in

Art. 3152

misura/size:
Ø cm 24 - 9,5 in

Art. 3153

WOK



misura/size:
Ø cm 28 - 11 in

Art. 3157

GRILL



misura/size:
cm 28 x 28 - 11 x 11 in

Art. 3156

TAPPETINO SPECIALE DA FORNO IN SILICONE CON RIALZI CONICI
SPECIAL SILICONE MAT WITH CONIC SHAPED SURFACE



Consigli dell'esperto

Con questo tappetino possiamo cuocere carne e verdure in forno. I coni presenti sulla superficie evitano che il cibo si appoggi al piano favorendo la separazione dei grassi e dei liquidi durante la preparazione. I coni consentono anche una cottura più omogenea e veloce grazie alla ventilazione che si crea nella parte d'appoggio della pietanza.

Chef review

With this mat you can cook meat and vegetables in the oven. The cones on the surface prevent the food from resting on the floor, favoring the dripping of fats and liquids during the cooking. The cones allow a quicker and more homogeneous cooking thanks to the ventilation created where the meal is leaning.

resistente da
-40°C fino a + 240°C
resistant from
-40°F up to +464°F

misura/size:
mm 262 x 374 x 10

Art. 3151



ESSICCATORE
DRYER SET



Consigli dell'esperto

Comodo, impilabile, con rete a maglia sottile, utilizzabile per frutta e verdura. È possibile essiccare i prodotti al sole oppure nel forno di casa posizionandoli direttamente sulla teglia.

Chef review

Comfortable, stackable, with fine mesh net, usable for fruit and vegetables. You can dry the products with the sun or in the oven at home by placing them directly on the pan.



misura/size:
mm 230 x 350 x 54

Art. 3158



GHIDINI
ITALY

La conservazione e rigenerazione

Conservation and regeneration

Contenitori dove poter conservare e riscaldare ingredienti freschi o cibi già preparati in modo comodo e sicuro. Utilizzabili in frigorifero, freezer e forno a microonde, senza togliere il coperchio aprendo semplicemente la valvola di sicurezza.

Ideal containers for storing and heating fresh ingredients or precooked meals in comfortable and safe way. Suitable for fridge, freezer, oven and microwave oven, without removing the lid simply opening the safety valve.

SET 2 PZ. CONTENITORI
SET 2 PCS CONTAINERS
PAG. 50-51



SET 2 PZ. CONTENITORI
SET 2 PCS CONTAINERS
ML 420



apertura a scatto
click opening

Valvola per uso in
microonde, senza rimozione
del coperchio
*Valve for microwave oven use, without
removing the lid*



litraggio/content:
ml 420
formato/shape:
rettangolare/rectangular

Art. 3167

SET DUE PZ. CONTENITORI
SET 2 PCS CONTAINERS
ML 860



apertura a scatto
click opening

Valvola per uso in
microonde, senza rimozione
del coperchio
*Valve for microwave oven use, without
removing the lid*



litraggio/content:
ml 860
formato/shape:
rettangolare/rectangular

Art. 3169

www.ghidincipriano.it

GHIDINI
I T A L Y

GHIDINI CIPRIANO s.r.l.
Via Ponte Gandovere, 51, 25064 Gussago Brescia (Italy)
Tel. +39 030 3737012 - Fax +39 030 3733915
e-mail: info@ghidincipriano.it