

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**EMPORIO ZANI PRÉSENTE VULCANO ET TAGLIAMENTO,
UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE COUTEAUX EN CÉRAMIQUE
ET DE PLANCHES À DÉCOUPER EN BOIS**



La qualité et le design, même dans la cuisine, ont toujours été la marque stylistique de l'entreprise Zani Serafino et de toute sa production, une histoire qui s'étend sur plus de 60 ans. La recherche de la beauté reflète la nécessité de faire de chaque moment dans la cuisine une occasion de célébrer le style et le goût, aussi bien dans la préparation des plats que dans leur présentation.

C'est dans cet esprit qu'a été créée la collection **Vulcano**, composée de quatre magnifiques couteaux en céramique noire de dernière génération avec la nouvelle finition miroir, combinés à **Tagliamento**, une sélection de cinq planches à découper, tout aussi impressionnantes grâce à l'utilisation du bois, avec ses veines.

L'élégance du noir et de la lame miroir, en iridiane et zirconium, ainsi que le design du manche ergonomique, font des **couteaux Vulcano** (Couteau d'office 10 cm, Couteau de cuisine 12 cm, Couteau de cuisine 15 cm et Santoku 15 cm) des outils de cuisine très beaux et fonctionnels.

Vulcano ajoute une valeur esthétique à un matériau extrêmement dur, qui garantit que la lame reste aiguisée plus longtemps que les lames en acier classiques. Une coupe précise c'est le secret de vos recettes de cuisine japonaise...

EMPORIO ZANI è un brand ZANI SERAFINO srl



Résistants à la corrosion (le zirconium ne s'oxyde pas et ne réagit pas chimiquement avec les aliments), très maniables et légers, les couteaux en céramique constituent également un choix idéal en matière d'hygiène. La surface non poreuse de la lame réduit la prolifération bactérienne et empêche l'absorption des odeurs et des saveurs.

Le **bois d'acacia**, délibérément choisi pour la production des planches à découper Tagliamento, en cinq tailles différentes pour répondre aux besoins domestiques et professionnels, est lui aussi naturellement antibactérien.

Le bois d'acacia, ressource renouvelable et donc durable, est en effet un matériau extrêmement résistant, qui conserve sa forme et est parfait pour supporter un usage quotidien. Doux pour les couteaux, il les protège mieux que les planches à découper en plastique ou en bambou.

La durabilité est associée à une valeur esthétique unique : riches en veines et en tons chauds, les planches à découper Tagliamento constituent également un excellent élément décoratif.

Toutes ces caractéristiques s'inscrivent parfaitement dans la mission de la marque : le design démocratique et durable inspire l'ensemble du programme d'Emporio Zani et se décline dans différents matériaux qui répondent aux exigences les plus récentes, y compris en termes d'éco-durabilité et de recyclage total, donnant vie à des produits et projets originaux capables d'anticiper les tendances, garantissant un prix de vente adéquat pour attirer un public de plus en plus large, mais permettant en même temps une marge intéressante pour le vendeur.

« Ainsi pouvons-nous nous abandonner, presque un peu impuissants, et nous laisser envelopper par la force de la couleur ; avoir la confirmation que, dans notre travail, faire de belles choses et les faire bien, avant même d'être un choix entrepreneurial ou une stratégie de marché, est une nécessité personnelle et un plaisir. » Roberto Zani



PRESSE:

Emanuele Zobbio
zobbio@serafinozani.it
+39.030.6062304

EMPORIO ZANI è un brand ZANI SERAFINO srl

