

Filiżanka sztaplowana cappuccino Pure, 250ml Fine Dine 763421

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 763421

Cechy produktu

Długość (mm): 120
Szerokość (mm): 70
Wysokość (mm): 70
Pojemność (ml): 250
Materiał pojemnika wew.: Porcelana
Kolor: Kremowy
Kolekcja: Fine Dine Pure

Odkryj elegancję i trwałość w każdym detalu – nowa kolekcja porcelany bankietowej Pure marki Fine Dine Czy szukasz zastawy stołowej, która łączy najwyższą jakość, wyjątkową trwałość i ponadczasowe piękno – wszystko w atrakcyjnej cenie? Poznaj nową kolekcję Pure marki Fine Dine – prawdziwe arcydzieło sztuki porcelanowej, które spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających profesjonalistów. Główne cechy kolekcji Pure: Technologia Deep Glazing – zaawansowane szkliwienie zapewniające 3-krotnie większą grubość warstwy szkliwa w porównaniu do standardowej porcelany. Gwarantuje to większą odporność na uszkodzenia i długotrwały blask. Podwójne wypalanie – w temperaturach 1000°C i 1400°C zapewnia wyjątkową wytrzymałość i odporność termiczną. Dożywotnia gwarancja na wyszczerbienie brzegów – dla elementów płaskich, potwierdzająca najwyższą jakość wykonania. Fine Dine Vitrified – kremowy, ciepły odcień porcelany nadający elegancji każdej aranżacji. Odporność na zarysowania i przebarwienia – dzięki najwyższej jakości materiałom naczynia zachowują nienaganny wygląd mimo intensywnego użytkowania. Lekkość i ergonomia – przemyślane kształty i optymalna waga dla komfortu codziennej pracy. Uniwersalny design – kolekcja pasująca do różnorodnych aranżacji, od nowoczesnych po klasyczne. Łatwość pielęgnacji – możliwość mycia w zmywarce bez ryzyka utraty walorów estetycznych. Kolekcja Pure to prawie 50 elementów do komponowania zestawów idealnych na każdą okazję. Wyjątkowa jakość w przystępnej cenie – kolekcja Pure oferuje profesjonalne rozwiązania dla gastronomii w atrakcyjnym przedziale cenowym, łącząc najnowocześniejsze technologie z ponadczasowym designem. Fine Dine Pure – gdzie doskonałość spotyka się z rozsądną ceną. Odkryj kolekcję, która zmieni standard Twojej gastronomii bez nadmiernego obciążania budżetu.