






	ITA 23 Platte oval 23 x 15 cm "Italy" tief L 23,0 x B 15,0 x H 3,0 cm	VE 48/6
	ITA 25 Platte oval 25 x 17 cm "Italy" tief (**) L 24,5 x B 17,0 x H 3,0 cm	VE 48/6
	ITA 28 Platte oval 27 x 18 cm "Italy" tief L 27,0 x B 18,5 x H 3,5 cm	VE 36/6
	ITA 31 Platte oval 30 x 21 cm "Italy" tief L 30,0 x B 20,5 x H 4,0 cm	VE 36/6
	ITA 35 Platte oval 34 x 24 cm "Italy" tief L 33,5 x B 23,5 x H 4,5 cm	VE 16/4
	ITA 39 Platte oval 38 x 26 cm "Italy" tief L 37,5 x B 26,0 x H 5,0 cm	VE 16/4
	ITA 42 Platte oval 41 x 28 cm "Italy" tief L 41,0 x B 28,5 x H 4,5 cm	VE 16/4
	ITA 39 FA2 Spargel- & Abtropfplatte 38 cm 2-tlg. Platte L 37,5 x B 26,0 x H 5,0 cm Gitter L 27,0 x B 16,5 x H 1,0 cm	VE 16/4

Die typisch mediterranen Porzellanplatten der Form Italy sind in sieben Größen erhältlich und verkörpern das Flair des Dolce Vita, von Antipasti, Pasta und vielen weiteren Köstlichkeiten südländischer Küchen.

Reichlich mit Öl, Balsamico und Salse veredelte Gerichte finden in den tiefen Porzellanplatten mit dem breiten, aufsteigenden Rand ein authentisches Serviceelement. Dank der massiven Scherbe bieten die Platten auch einen guten Rahmen für überbackene Gerichte wie Saganaki und heiße Speisenvariationen wie Spanakopita.

Die Plattenserie Italy steht für die echte Forma di Albergo (ital. Gasthausplatte) und wird vor allem in der italienischen, griechischen, slawischen und spanischen Küche für viele Gerichte und Variationen eingesetzt. Die tiefe Form ermöglicht dabei das Servieren von Speisen mit viel Öl, Saucen oder Dressings. Extreme Stabilität und eine lange Wärmespeicherung zeichnen die Platten im Besonderen aus.

