



A revolução do fogão a lenha

Cozinhar em um fogão a lenha é uma combinação de tradição e amor. As famílias de hoje buscam cozinhar com tradição, praticidade, modernidade e um design fácil de limpar.

Challenge



Novo design para a cozinha tradicional

O fogão a lenha é um ícone da cozinha tradicional. Famílias reúnem-se em torno dele para celebrar momentos especiais por séculos. Hoje, todos querem carregar esta tradição de uma maneira contemporânea. Um design moderno com o estilo dos cooktops para atender os desejos de estética sem deixar de lado a durabilidade necessária para as demandas do dia-a-dia.

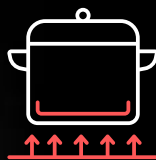
Um clássico moderno

Com o original vitrocerâmico Schott Ceran como superfície de cocção, o trabalho duro da limpeza tem um fim. O vitrocerâmico mais conhecido, desenvolvido para atender as demandas de todas as cozinhas, com propriedades fáceis de cuidar. Um fogão a lenha com uma chapa negra, brilhante e elegante irá completar qualquer design para as cozinhas e se tornará o centro das atenções. O prazer de cozinhar em um design moderno.



Beleza Duradoura

O vitrocerâmico Schott Ceran é incrivelmente durável e resiste a altas temperaturas até 700°C. Baseado nessas características é ideal para cozinhar. Como o vitrocerâmico não oxida nem enferruja, sua beleza é duradoura e suporta os métodos normais de uma cozinha ativa.



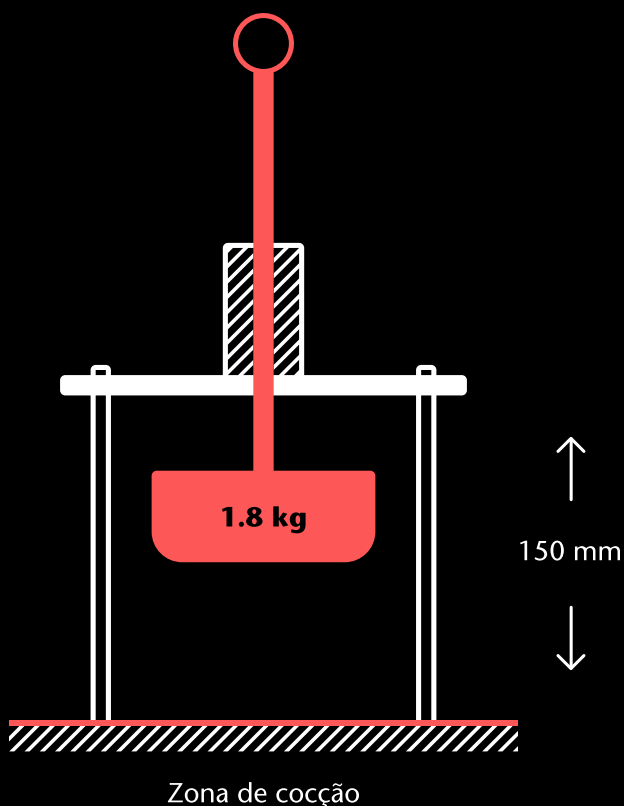
Excelente troca de calor



Quente e frio



Fácil de limpar



O teste de arremesso da panela mostra sua espetacular resistência ao impacto. Uma panela de 1.8 Kg preenchida com areia é arremessada 10 vezes em cada zona de cocção de uma altura de 150mm.

Naturalmente produzido

Diferentemente dos vitrocerâmicos convencionais, Schott Ceran é feito de matérias-primas naturais como areia de quartzo e não contém nenhuma substância tóxica como arsênio e antimônio. Seu processo de fabricação possui certificação TÜV. Pioneira na fabricação sustentável a chapa vitrocerâmica negra para cooktops tem seu ciclo ecologicamente correto desde 2009.



People



„Vitrocerâmicos proporcionam uma nova dimensão de cozinhar e design para os fogões a lenha. Agora as pessoas podem ter uma cozinha moderna enquanto desfrutam da maneira tradicional de cozinhar.

Consumidores que querem produtos de alta qualidade, sustentáveis e originais devem buscar pelo original Schott Ceran.“

— Fernanda Roveri, Sales Engineer, Brasil



Existe somente um original

Tudo começa com a engenharia da SCHOTT e a constante inovação para melhorar sempre a qualidade da vitrocerâmica CERAN® e ajudar os clientes a atrair os proprietários. Seja por indução, elétrica ou a gás - o vidro cerâmico é usado em todos os tipos de fogão de cozinha. E mais de 180 milhões de vitrocerâmica já foram vendidos. Os fogões a lenha para cozinhar não devem mais contar com outro material que não o original.

Vamos aquecer e cozinhar com o fogão a lenha!

Qual é a sua próxima conquista?

Contato

Fernanda Roveri
Sales Engineer, Brasil
[E-Mail](#)

