

## MEDITERRANEO by Laudani & Romanelli

ISTRUZIONI PER L'USO - INSTRUCTIONS FOR USE  
BEDIENUNG - INFORMATION POUR L'USAGE

Servizio da tavola in gres ceramico con colorazione nera.

### CARATTERISTICHE

Il grès, impasto ceramico cotto con la tecnica della monocottura ad alta temperatura, è stato messo a punto per la collezione MEDITERRANEO con una composizione speciale di argille e minerali selezionati.

A differenza delle ceramiche cotte a bassa temperatura, quelle in gres ottenute con la monocottura a 1230°-1240°, sono perfettamente igieniche, resistenti agli urti, all'abrasione ed alle sostanze acide.

Utilizzando tecniche di alto artigianato si sono realizzate forme e finiture assolutamente particolari: i due colori diversi per interno ed esterno, le finiture speciali degli smalti, e le forme stesse degli oggetti richiedono ben 15 'lavorazioni manuali' distinte; le tonalità particolari dei colori si sono ottenute utilizzando smalti, con formulazioni uniche, che applicati manualmente conferiscono ad ogni oggetto la caratteristica della 'unicità'.

Possibili piccole variazioni superficiali, taglietti, puntini in rilievo e piccoli forellini, sono dovute alla lavorazione a mano e non comportano nessun problema di utilizzo.

### USO

Gli oggetti hanno una superficie perfettamente vetrificata ad altissima temperatura e pertanto:

sono perfettamente igienici, non assorbono grassi o liquidi e sono resistenti agli acidi ed ai condimenti utilizzati in cucina; possono essere lavati a mano o in lavastoviglie; possono essere utilizzati sia per conservare cibi, nel frigorifero o nel congelatore, sia per cuocere nel forno o nel forno a microonde: come tutti i materiali ceramici però non sopportano improvvisi sbalzi di temperatura, dal congelatore al forno, ed il contatto diretto con fiamme e piastre elettriche.

Il grès, grazie alla sua durezza, resiste persino alle lame dei coltelli, ma le speciali finiture semi-opache possono presentare, con l'uso, segni sulla superficie dei piatti.

Tali residui di acciaio possono essere parzialmente asportati con prodotti aggressivi, quali il "Vim", senza pericolo per la superficie stessa.

Gres (stone-ware) ceramic dinner-set in black colour.

### CHARACTERISTICS

The gres stone-ware used in MEDITERRANEO collection, is a ceramic composition of special clays and selected minerals which are mono-fired at high temperatures. These contrast to normal ceramics fired at low-temperatures (gres is fired at 1230° - 1240°), rendering them completely hygienic and unaffected by acidic substances, as well as having a high resistance to impact and abrasion.

Each piece is carefully crafted using unusual shapes and finishes, having two different colours for the inside and outside. The special finishes of the glazes and the unusual forms require fifteen distinct manual processes.

The tonality of the colours are acquired by using unique glazes which are manually applied and hence each piece has got unique characteristics.

Small surface variations, hairline cracks, or raised/recessed dots, are caused by the hand-made quality and do not alter their usage.

### USE

The items have got a perfectly homogenous glazed surface, obtained through high temperatures and hence:

they are completely hygienic and do not absorb any fats or liquids and are resistant to acids and dressings used for cooking; they may be washed manually or in dish-washers; they may be used to conserve foodstuffs in fridges or freezers, as well as for baking in ovens or micro-wave ovens, just like ordinary ceramics. They are not, however, resistant to sudden temperature changes: freezer to oven, or direct contact with flames or heat sources.

Gres, thanks to its hardness, is resistant to the knives' blade too, but the special mat finish can present, with usage, marks on the surface of the plates.

These steel traces can be partially removed with aggressive products, strong detergents, like VIM, without danger for the surface itself.

Geschirr aus Steingut mit einer Färbung aus Weisses oder Schwarzem.

## EIGENSCHAFTEN

Das Steingut, ein Keramikgemisch, daß unter starker Hitzeeinwirkung einfach gebrannt wird, ist für die Kollektion MEDITERRANEO aus einer speziellen Ton- und ausgewählten Mineralmischung hergestellt worden. Im Gegensatz zu den Keramiken, die bei geringer Hitze gebrannt werden, ist das Steingut, welches bei 1230° - 1240° einfach gebrannt wird, absolut hygienisch, stoß-, kratz-, und säurefest. Aufgrund der aufwendigen handwerklichen Fertigung, kommt es zu absolut außergewöhnliche Form- und Farbausführungen: die zwei unterschiedlichen Farben von Innen und Außen, die speziellen Töne der Glasuren und die Formen der Objekte an sich für die 15 verschiedene Handarbeitsvorgänge erforderlich sind.

Die besonderen Farbtöne der Färbung sind auf Glasuren mit einmaligen Zusammensetzungen, die per Handarbeit aufgetragen werden, zurückzuführen und geben jedem einzelnen Objekt seine einzigartige Charakteristik.

Eventuell auftretende Oberflächenunregelmäßigkeiten, kleine Schnitte, punktförmige Erhebungen und kleine Löcher sind auf die handwerkliche Festigung zurückzuführen und führen zu keinen Gebrauchseinschränkungen.

## GEBRAUCH

Die Objekte haben unter starker Hitzeeinwirkung perfekt verglaste Oberflächen und sind deshalb:

Vollkommen hygienisch, saugen keine Fette oder Flüssigkeiten auf. Sie sind säurefest, sowie widerstandsfähig gegenüber Kochzutaten. Das Geschirr kann per Hand oder in der Spülmaschine gespült werden. Es kann sowohl zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln in Kühlschrank oder Gefrierfach, als auch zum Kochen im Ofen und Mikrowellengerät verwendet werden: wie alle Keramikobjekte verträgt es keine Temperatursprünge (von Kühlschrank zu Ofen) und den Kontakt zu offenen Flammen und Elektrokochelementen.

Dank seiner Härte wird Steinzeug auch nicht von Messerklingen geritzt aber die speziellen halbmatten Lackierungen können vom Gebrauch verursachte Zeichen auf der Telleroberfläche zeigen.

Die Stahlrückstände können teilweise durch Verwendung von starken Spülmitteln wie z.B. "Vim" ohne Beschädigung der Oberfläche entfernt werden.

Service de table en grès avec une coloration blanche ou noir.

## CARACTERISTIQUES

*Le grès, matériau céramique cuit avec la technique de la mono-cuisson à haute température de la collection MEDITERRANEO a été mis au point à partir d'une composition spéciale d'argile et de minéraux sélectionnés.*

*Contrairement aux céramiques cuites à basse température, le grès obtenu avec une cuisson à 1230°-1240° est parfaitement hygiénique, résistant aux chocs, à l'usure et aux substances acides.*

*En partant des techniques de l'artisanat de haut niveau, des formes et des finitions très particulières ont été obtenues: les deux différentes couleurs de l'intérieur et de l'extérieur, la coloration particulière des émaux et la forme même des objets ont nécessité 15 interventions manuelles distinctes, les tonalités particulières des couleurs ont été obtenues, avec des émaux qui, avec une formule unique, appliqués manuellement confèrent à chaque objet son unicité.*

*La présence de petites imperfections sur la superficie (petits cratères, petits points en relief et petites rayures) est due au fait qu'ils sont fabriqués manuellement et ne comporte aucun problème d'utilisation.*

## UTILISATION

*Ces objets à la superficie parfaitement vitrifiée à haute température sont parfaitement hygiéniques, n'absorbent pas les graisses et les liquides et sont résistants aux acides et aux produits de la cuisine; ils peuvent être lavés à la main ou bien avec le lave-vaisselle; comme tous les produits céramiques, ils peuvent être utilisés pour conserver la nourriture au frigidaire, au congélateur ou pour cuire au four ou four à micro-onde.*

*Toutefois, ils ne résistent pas aux brusques changements de température, du congélateur au four, et au contact direct avec les flammes ou les plaques électriques.*

*Le grès étant un matériau très dur, il résiste à l'agression des lames de couteaux mais, toutefois, les finitions semi-opaques peuvent, avec l'utilisation, présenter des rayures sur la superficie des assiettes.*

*Ces résidus d'acier peuvent être éliminés partiellement en utilisant des produits de nettoyage agressif – Vim – sans aucun danger pour la superficie de l'assiette.*



piatto piano piccolo  
small plate  
kleiner flacher Teller  
petite assiette plate  
L. 21 P. 18,5 H. 1,8  
W. 21 D. 18,5 H. 1,8  
B. 21 T. 18,5 H. 1,8  
L. 21 P. 18,5 H. 1,8



piatto fondo  
soup plate  
Suppenteller  
assiette creuse  
L. 21 P. 19 H. 3,7  
W. 21 D. 19 H. 3,7  
B. 21 T. 19 H. 3,7  
L. 21 P. 19 H. 3,7



piatto piano grande  
big plate  
grosser flacher Teller  
grande assiette plate  
L. 33 P. 30,5 H. 1,7  
W. 33 D. 30,5 H. 1,7  
B. 33 T. 30,5 H. 1,7  
L. 33 P. 30,5 H. 1,7



tazza e piattino da caffè  
coffee cup and saucer  
Kaffeetasse und Untertasse  
tasse à café et soucoupe  
L. 11 P. 12 H. 6,1  
W. 11 D. 12 H. 6,1  
B. 11 T. 12 H. 6,1  
L. 11 P. 12 H. 6,1



tazza e piattino da tè  
tea cup and saucer  
Teetasse und Untertasse  
tasse à thé et soucoupe  
L. 13,8 P. 15,5 H. 6,3  
W. 13,8 D. 15,5 H. 6,3  
B. 13,8 T. 15,5 H. 6,3  
L. 13,8 P. 15,5 H. 6,3



ciotola piccola  
small bowl  
kleine Schüssel  
petite coupelle  
L. 15 P. 15,1 H. 4,5  
W. 15 D. 15,1 H. 4,5  
B. 15 T. 15,1 H. 4,5  
L. 15 P. 15,1 H. 4,5



ciotola grande  
big bowl  
grosser Schüssel  
saladier  
L. 28 P. 28,4 H. 9,1  
W. 28 D. 28,4 H. 9,1  
B. 28 T. 28,4 H. 9,1  
L. 28 P. 28,4 H. 9,1



piatto piccolo da portata  
small serving plate  
kleiner flacher Teller  
petite plate  
L. 28 P. 19,2 H. 1,5  
W. 28 D. 19,2 H. 1,5  
B. 28 T. 19,2 H. 1,5  
L. 28 P. 19,2 H. 1,5



piatto medio da portata  
medium serving plate  
mittlere Servierteller  
moyenne plate  
L. 35 P. 36 H. 2  
W. 35 D. 36 H. 2  
B. 35 T. 36 H. 2  
L. 35 P. 36 H. 2



piatto grande da portata  
big serving plate  
grosser Servierteller  
grande plate  
L. 44 P. 23 H. 2  
W. 44 D. 23 H. 2  
B. 44 T. 23 H. 2  
L. 44 P. 23 H. 2