



Forni Elite

tradizionali, tecnologici, pratici.

NOVITÀ 2020

Il **forno tradizionale** è parte integrante della nostra cultura gastronomica.

È uno **strumento** sempre più presente in ambito domestico per chi ha la fortuna di avere un giardino che lo possa contenere...con la linea di forni **ELITE**, la Cotto Cusimano supera l'**ostacolo** rappresentato dal "luogo adatto" per contenerlo;

ELITE è infatti la **linea** di **forni** che, specie nelle versioni con alimentazione a gas, può **essere inserito** in **qualsiasi contesto**: un **balcone**, una **terrazza**, ma anche una **veranda** chiusa o una **cucina**!

Per soddisfare le esigenze di ogni utente (spazio disponibile, esigenza di spostare il prodotto, ecc.) la linea Elite è composta da 2 versioni (wood/gas), entrambe disponibili in due diversi modelli (basic/pro)

- **Elite Basic** è un forno compatto, necessita che l'utente abbia già predisposto un piano di appoggio.

Dimensioni

Altezza: 45cm - Larghezza: 75cm; Profondità: 80cm. Le dimensioni della base/supporto sono: Altezza: 18 cm; Larghezza: 75cm - Profondità: 80cm. Peso totale: 140 kg.



- **Elite Pro** è un forno già completo del supporto/carrello in acciaio che ne permette il comodo spostamento (è munito di 4 ruote di cui 2 frenanti). Non necessita quindi di altri piani di appoggio, essendo già pronto per raggiungere la destinazione desiderata!

Le dimensioni del forno Elite Pro sono: Altezza: 45cm; Larghezza: 75cm; Profondità: 88cm. Le dimensioni del supporto/carrello sono: Altezza: 115cm; Larghezza: 75cm; Profondità: 80cm. Peso totale: 170 kg.

Dimensioni

I **Forni Elite Cusimano** sono **pezzi unici** perché lavorati a mano da **artigiani** del settore. Sono stati creati solamente **60 pezzi**.

PRINCIPALI PROPRIETÀ

Scopriamo quali sono le principali caratteristiche dei nostri forni. Tanti pregi che li rendono davvero unici.

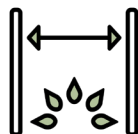


Riscaldamento interno **rapido**

L'argilla permette tempi rapidi di riscaldamento aiutando il forno a raggiungere la temperatura desiderata. In meno di mezz'ora raggiunge i 350°.

Dimensioni **ridotte**

Con una larghezza di 75 cm e una profondità di 80 cm rendiamo i nostri forni davvero compatti ma funzionali per essere riposti in qualsiasi luogo della casa.



Estremamente **resistenti**

I materiali esterni utilizzati per la costruzione dei nostri forni sono scelti con cura e altamente resistenti così che possano proteggersi dagli agenti atmosferici.



Più che **maneggevoli**

I nostri forni hanno un peso molto contenuto (solo 170kg nel Pro) che permette di essere spostati con grande facilità, evitando così sforzi inutili.



Volume **sbalorditivo**

Nonostante i nostri forni siano compatti e maneggevoli abbiamo riservato grande studio per poter ospitare fino a due pizze al proprio interno.

UNA PIZZA SEMPLICEMENTE UNICA

Con i nostri forni riesci a raggiungere il giusto grado di cottura per rendere le tue pizze perfette come cotte in pizzeria. L'argilla su cui si posa l'impasto espande il calore in maniera omogenea in modo che la pizza raggiunga il suo grado di cottura naturale.



NON SOLO PIZZA...

Con i nostri forni hai la possibilità di cuocere diversi tipi di pietanze. L'unica accortezza è controllare la temperatura costantemente in quanto si sfrutta la capacità dell'argilla cotta di incamerare il calore e di rilasciarlo in modo costante e prolungato. Il cibo cuocerà nel modo più sano e tradizionale possibile.



**Arrosti
di carne e pizza**

350°C



**Pane,
carne e verdure**

220°C



**Torte, biscotti
e brioche**

170°C

**Legumi vari
e diversi boliti**

100°C



TRADIZIONALI, TECNOLOGICI E PRATICI.

Tradizionali. Perché?

I Forni Elite della Cotto Cusimano sono internamente realizzati in argilla, un materiale ideale per una cottura adeguata e omogenea di tutte le pietanze. Dalla pizza, alla carne, al pesce per finire ai dolci.

Tecnologici. Perché?

L'acciaio Inox insieme alla coibentazione a strati permettono di mantenere a lungo il calore all'interno del forno e ne offrono un prodotto solido e qualitativo, unico nel suo genere, dalle ottime prestazioni.

Pratici. Perché?

I Forni Elite della Cotto Cusimano sono estremamente pratici, dal peso contenuto, le dimensioni ridotte e le comode rotelle (modello Pro) li rendono facili da trasportare in qualsiasi ambiente della casa.

SCEGLI IL TUO MODELLO



**Elite Wood
Basic**



**Elite Gas
Basic**



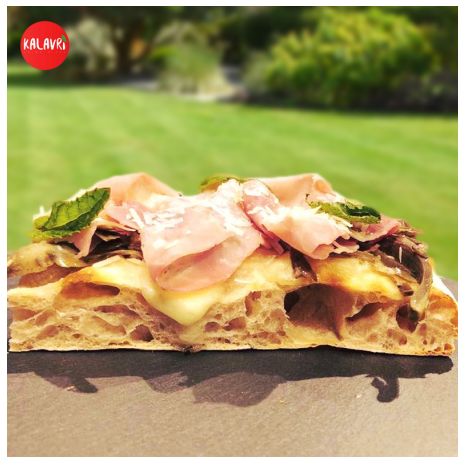
**Elite Wood
Pro**



**Elite Gas
Pro**

IMMAGINI DA GUSTARE...

Con i nostri forni hai la possibilità di dare sfogo alla tua creatività in cucina e creare tutte le pizze che vuoi e non sono potrai cuocere diversi tipi di pietanze!



BUON APPETITO



Forni Elite

tradizionali, tecnologici, pratici.

 cotto
cusimano

www.cottocusimano.com