

**Sano
Gustoso
Naturale**



hotstonetray.com

MADE IN ITALY

I vassoi HOT STONE TRAY

nascono da un attento e accurato lavoro artigianale altamente specializzato. La passione e l'esperienza degli artigiani nel realizzare prodotti di altissima qualità hanno dato vita ad un prodotto di eccellenza del Made in Italy, destinato a durare nel tempo senza trascurare lo stile ed il design. La genuinità della pietra naturale sposa la naturalezza del legno, sapientemente lavorato per donare ai vassoi praticità ed eleganza. La collezione Hot Stone Tray riporta in auge lo stile più antico della cucina, l'arte di cucinare e servire sulla pietra rivisitata in una veste elegante e raffinata.

Cucinare sulla pietra è la più antica forma di cucina. La cottura per assorbimento di calore uniforme rende la cucina dietetica e salutare senza l'aggiunta di grassi, esalta il gusto del cibo senza alterarlo, conservando il valore nutritivo e vitaminico, dando vita ad una nuova esperienza culinaria e di cucinare direttamente al tavolo in modo sano, gustoso e naturale. Vi stupirete di scoprire come i vassoi della collezione Hot Stone Tray vi accompagneranno nella preparazione e nella presentazione delle pietanze spaziando dall'aperitivo al dessert. Inoltre abbelliranno le vostre tavole e renderanno uniche le cene in compagnia degli ospiti.

HOT STONE TRAY'S farce

is its successful preservation of the values of expert craftsmanship, meticulous High-quality materials and entirely Made In Italy. A natural stone matched with natural beech wood gives elegance and practical use to the Hot Stone Trays.

First used centuries ago, the hot rock style of cooking is not only a unique experience but a healthy one as well as no oil or grease is necessary. Hot Stone Trays will allow you not only to cook your favourite dishes but to use them as serving trays as well.



MADE IN ITALY

PRODOTTO E DISTRIBUITO DA
MANUFACTURED AND DISTRIBUTED BY

EUROMARMI STORE

Salerno ITALY

www.euromarmistore.com

www.hotstonetray.com



info@hotstonetray.com



Indice

HOT EASY	18
HOT COMBO	20
FUN	22
ROUND	28
TRAY	34
FANCY	40
CHIC	42
SERVING	44
HAM TRAY	48
CHEESE TRAY	52
APERITIF TRAY	60
PIZZA HOT STONE	66
SPECIFICHE PRODOTTI	72
<i>product specification</i>	
CONSIGLI D'USO	76
<i>advice for use</i>	
COME ORDINARE	78
<i>how to order</i>	
TERMINI E CONDIZIONI	79
<i>terms and condition</i>	

Il brand Hot Stone Tray offre una vasta gamma di vassoi realizzati in Italia con prodotti di alta qualità e studiati per regalarvi in cucina la praticità necessaria a rendere l'esperienza culinaria unica.

HOT

I vassoi della collezione Hot offrono l'occasione di presentare con stile le vostre pietanze e di concludere la cottura al tavolo, di servire mentre si cuoce, meravigliando i vostri ospiti, senza tralasciare la mise en place che si presenta al tempo stesso rustica ed elegante. Disponibili in diverse misure.

Cooking and serving trays designed with the "Hot Rock cooking style" in mind. Trays available in different sizes.

FUN

La collezione Fun con il set da condimento, il set salse e il vassoio con tegamino stupirà i vostri ospiti per i suoi brillanti colori realizzati a mano da artigiani nel perfetto stile vietrese.

Serving trays with the following accessories: A small pan and cruets set produced according to the Vietri ceramics technique from Amalfi Coast.

ROUND

I Piatti da servita della collezione Round con base in pietra sono ideali per servire cibi caldi o freddi, dolci e salati e adattabili ad ogni stile. Originali piatti da pizza, grazie alla loro struttura. Disponibili in diverse misure.

Stone plates matched with beech wood designed to serve pizza and appetizers. Plates available in different sizes.

TRAY

La collezione Tray comprende una vasta gamma di vassoi da servita ideali per servire cibi caldi o freddi, dolci e salati e adattabili ad ogni stile. Disponibili in diverse misure.

Stone trays matched with beech wood designed to serve your appetizers. Trays available in different sizes.

FANCY / CHIC

La collezione Fancy e Chic presenta una linea di vassoi da porta e servita dallo stile elegante e raffinato.

Si distingue per l'armoniosa forma concava del marmo perfetta per esporre diverse pietanze.

Disponibile in diverse misure e materiali.

The Fancy and Chic collection presents a line of serving trays with an elegante and refined style. It stands out for the harmonious marble concave shape perfect to expose various delicacies.

Available in different sizes and materials.

Hot Stone Tray's collection provides a wide range of trays for a unique culinary and serving experience.

SERVING

La collezione Serving presenza offre una raffinata linea di vassoi da portata. La pietra incastonata in una robusta struttura di faggio dotata di manici tagliati per ottimizzare la presa. Disponibili in diverse misure e materiali.

The Serving collection offers a refined line of serving trays. The stone set in a sturdy beech wood frame equipped with cut-out handles makes it safe to grip. Available in different sizes and materials.

HAM TRAY

Ham tray consiste in una porta prosciutto caratterizzato da raffinata base in pietra naturale incastonata in una robusta base di faggio, ideale per facilitare il taglio a coltello del prosciutto intero. Disponibili in diverse misure e materiali.

Ham Tray is a combination of an ham holder characterized by a marble base set in a robust beech wood frame ideal for showcasing the perfectly knife cutting the ham. Available in different sizes and materials.

CHEESE TRAY

Cheese Tray è l'ideale vassoio da servita per raclette e formaggi.

La base di faggio e la pietra naturale ospita una piastra elettrica per raclette. Disponibili in diverse misure e materiali.

Cheese Tray is a sophisticated raclette and cheese serving tray. The beech wood frame matched with a precious marble base serves as the basis for an electric raclette grill. Available in different sizes and materials.

APERITIF TRAY

La collezione Aperitif tray offre una selezione di vassoi dalla linea esclusiva per aperitivi con l'unione di due materiali pregiati quali il faggio e la pietra naturale. Disponibili in diverse misure e materiali.

The Aperitif Tray collection offers a selection of trays for an exclusive presentation of aperitif and finger food by the combination of a beech wood frame and a marble base. Available in different sizes and materials.

PIZZA STONE

Pizza Stone consiste in un blocco di pietra lavica pensato per regalarvi la possibilità di cucinare in casa la vera pizza italiana cotta su pietra. Utilissima anche per la cottura di grandi tagli di carne e pesce.

Lava stone extracted from a block of volcanic rock and designed with the "at-home cook" in mind to create real authentic Italian pizza or to cook other dishes such as meat, fish and vegetables.





Sano Gustoso Naturale

MADE IN ITALY





Sano Gustoso Naturale

MADE IN ITALY











Sano Gustoso Naturale

MADE IN ITALY

HOT
STONE TRAY



Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —



Sano Gustoso Naturale

MADE IN ITALY





HOT



hotstonetray.com

- Easy
- Combo

Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —

La collezione HOT

è ideale per cucinare e servire piatti sani e gustosi direttamente al tavolo. I vassoi si trasformano in piani da lavoro e in splendide soluzioni per servire con stile. Studiati attentamente per consentirvi di utilizzare anche singolarmente ogni suo componente, scegliendo le diverse combinazioni e i diversi accessori pensati per regalarvi la praticità necessaria e rendere la vostra esperienza in cucina unica. L'elegante vassoio in legno di faggio dalle linee delicate e raffinate è la base di appoggio della pietra lavica, ma può essere utilizzato anche come vassoio da portata. I bordi laterali facilitano la presa e consentono l'utilizzo come vassoio da servita per bevande in modo originale. Il vassoio in acciaio inox ad alte prestazioni ha la funzione di contenere la pietra rovente evitando il contatto diretto con il legno rivelandosi utile anche per cotture al forno. Il vassoio con tegamino in ceramica vietrese, frutto della sapiente tecnica utilizzata dagli esperti artigiani è ottimo per cotture al forno e servire antipasti, contorni e aperitivi con eleganza e originalità tipica del Made in Italy. Il vassoio in legno è studiato per accogliere due taglieri anch'essi in legno di faggio, uno per affettare comodamente salumi, formaggi e tagli di carne liberandovi da eventuali eccessi utilizzando le fessure laterali e l'altro progettato con incisioni verticali utili per raccogliere le briciole del pane. La collezione Hot è corredata da accessori utili e allo stesso tempo di altissima qualità senza rinunciare allo stile elegante e raffinato.

HOT Trays Collection

is composed of a Lava Stone Tray matched with Beech Wood and original components, designed to cook and serve healthy dishes directly on the table. Hot Trays will allow you to cook when using the Hot Lava Stone hosted by a stainless steel tray and to bake with a small pan made by expert Italian craftsmen. Lastly, you get two wood trays: a cutting board suited for cutting vegetables, cheeses, meat and fish, and a crumb catcher breadboard and practical kitchen accessories.

HOT EASY


COD. EASY 22

CM 22X34H3
INCH 9"X13,4"HI,20"

COD. EASY 24

CM 24X38H3
INCH 9,50"X15"HI,20"

COD. EASY 27

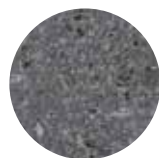
CM 27X43H3
INCH 10,6"X17"HI,20"

COD. FAMILY 34

CM 34X48H3
INCH 13,4"X19"HI,20"

**Base disponibile
nei seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



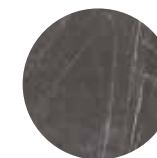
CARRARA
WHITE CARRARA



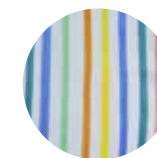
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA

HOT EASY

Accessories



IT **Vassoio in legno** di faggio e pietra naturale per servire bevande e pietanze.
EN Serving Tray matched with natural stone and natural beech wood.



IT **Vaschetta in acciaio inox** con angoli saldati che separa il vassoio di legno dalla pietra lavica
rovente, indicata anche per le cotture al forno.
EN Welded corners sta in less steel tray.
Designed to host the hot lava stone.



IT **Pietra lavica** riscaldata adeguatamente consente di cucinare direttamente al tavolo. Può essere impiegata anche come piano di cottura in forno, sui fornelli o sul barbecue.
EN Lava stone's essence is to absorb and retain heat that will allow you to cook any food laid on it.



IT **Guanti bbq** resistono ad alte temperature, ottimi per maneggiare la pietra lavica rovente. Proteggono le mani lasciando la giusta sensibilità per cucinare.
EN Heat and Temperature-Resistance gloves to help you handle the hot lava stone.



IT **Grembiule multitasche** 100% cotone, regolabile in vita.
EN Unique and personalised multi-pocket apron (100% cotton) adjustable for any size waist.



IT **Coltello da cucina** a lama fissa in acciaio inossidabile. L'impugnatura arrotondata e la lama curva conferiscono equilibrio e precisione al taglio.
EN Stainless steel fixed blade kitchen knife for a precision cut.

HOT COMBO



COD. COMBO 24

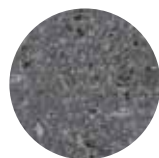
CM 24X38H3
INCH 9,50"X15"H1,20"

COD. COMBO 27

CM 27X43H3
INCH 10,6"X17"HI,20"

**Base disponibile
nei seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



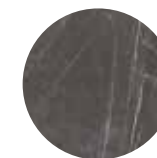
CARRARA
WHITE CARRARA



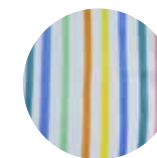
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA

HOT COMBO

Accessories



IT **Vassoio in legno** di faggio e pietra naturale per servire bevande e pietanze.
EN Serving Tray matched with natural stone and natural beech wood.



IT **Vaschetta in acciaio** inox con angoli saldati che separa il vassoio di legno dalla pietra lavica rovente, indicata anche per le cotture al forno.
EN Welded corners sta in less steel tray. Designed to host the hot lava stone.



IT **Pietra lavica** riscaldata adeguatamente consente di cucinare direttamente al tavolo. Può essere impiegata anche come piano di cottura in forno, sui fornelli o sul barbecue.
EN Lava stone's essence is to absorb and retain heat that will allow you to cook any food laid on it.



IT **Tagliere** in legno di faggio per affettare verdure, salami, formaggi. Provvisto di fessure laterali pensate per liberare dagli eccessi il piano da lavoro.
EN Beech wood cutting board ideai tor vegetables, cheeses, meet and fish. Designed with side notches tor a cleaner worktop.



IT **Tagliere** in legno di faggio ideato per tagliare il pane e separare le fette dalle briciole che cadranno nelle incisioni presenti lungo tutta la superficie del tagliere.
EN Beech Wood "crumb catcher breadboard".



IT **Tegamino** in ceramica vietrese, ottimo per cottura a l forno e per servire monoporzioni, antipasti e contorni.
EN A colourful oven safe Baking Pan made by expert craftsmen in the traditional " Vietri Ceramics" technique from the Amalfi Coast.



IT **Guanti** bbq resistono ad alte temperature, ottimi per maneggiare la pietra lavica rovente. Proteggono le mani lasciando la giusta sensibilità per cucinare.
EN Heat and Temperature-Resistance gloves to help you handle the hot lava stone.



IT **Coltello** da cucina a lama fissa in acciaio inossidabile. L'impugnatura arrotondata e la lama curva conferiscono equilibrio e precisione al taglio.
EN Stainless steel fixed blade kitchen knife for a precision cut.



IT **Grembiule** multitasche 100% cotone, regolabile in vita.
EN Unique and personalised multi-pocket apron (100% cotton) adjustable for any size waist.



FUN



- Fun 16
- Fun 22
- Fun 24
- Fun 35



- Fun 10



- Fun 27

La collezione FUN

comprende vassoi per presentare e servire aperitivi e cene. Permettono ai vostri ospiti di servirsi comodamente da soli, condire le proprie pietanze e scegliere le salse e le creme desiderate.

Originali complementi per una tavola raffinata in sintonia con lo stile italiano, dai colori tipici della tradizione vietrese che porteranno allegria tra i commensali.

Il tegamino realizzato a mano secondo le tecniche dei più esperti artigiani è comodo per servire contorni o monoporzioni al tavolo ma utilissimo anche per cotture al forno.

Il vassoio con set condimento è studiato per donare un tocco di originalità, dovuta agli straordinari colori dipinti a mano e al design studiato appositamente per adattarsi allo stile di ogni cucina.

Il vassoio con salsiere in ceramica vietrese è ideale per accompagnare ciascuna portata, utile per le salse in caso di aperitivi e pietanze rustiche oppure per salse dolci, creme e confetture per le colazioni servite in tavola.

FUN is the perfect

serving tray for any dinner party or entertainment with colourful and unique accessories made by expert craftsmen in the traditional "Vietri Ceramics" technique from Amalfi Coast.

A beech wood tray matched with Lava stone and a small colourful pan, ideal for baking and serving appetizers.

A beech wood Tray matched with Lava stone and a colourful cruet set, great for salt, pepper, olive oil and vinegar.

A beech wood Tray matched with Lava stone and a colourful cruet set, perfect for serving sauces and jams.



FUN



- Fun 16
- Fun 22
- Fun 24
- Fun 35

Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —



- Fun 10



- Fun 27

FUN



COD. FUN 16
CM 16X28H3
INCH 6,3"X11"H1,20"

COD. FUN 22
CM 34X22H3
INCH 13,4"X9"H1,20"

COD. FUN 24
CM 24X38H3
INCH 9,50"X15"H1,20"

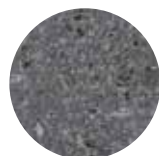
COD. FUN 35
CM 27X43H3
INCH 10,6"X17"H1,20"

IT **Vassoio in legno di faggio** e pietra naturale utile per servire e contenere il tegamino realizzato in ceramica vietrese, adatto per contorni, monoporzioni e per cuocere al forno.

EN Serving Tray matched with natural stone and natural beech wood along with a colourful oven safe Baking Pan made by expert craftsmen in the traditional "Vietri Ceramics" technique from Amalfi Coast.

Base disponibile nei seguenti materiali:

Base available in the following materials:



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



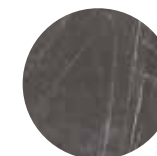
CARRARA
WHITE CARRARA



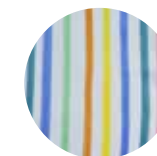
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA

FUN 10



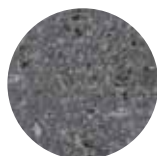
COD. FUN 10
CM 10X27H3
INCH 4"X10,6"H1,20"

IT **Vassoio in legno di faggio** ospita il set condimento per olio, aceto, sale e pepe, realizzato in ceramica vietnese.

EN Serving Tray matched with natural stone and natural beech wood along with ceramics cruet sets from the traditional Amalfi Coast technique, perfect for salt, pepper, olive oil and vinegar.

Base disponibile nei seguenti materiali:

*Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



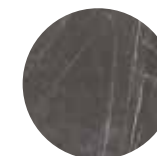
CARRARA
WHITE CARRARA



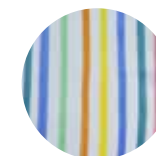
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA

FUN 27

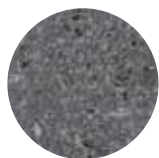


COD. FUN 27
 CM 10X27H3
 INCH 4"X10,6"H1,20"

IT **Vassoio in legno di faggio** e pietra naturale ospita il set salsiere, per salse e confetture realizzate in ceramica vietrese.
 EN Serving Tray matched with natural stone and natural beech wood along with ceramics cruet sets from the traditional Amalfi Coast technique, perfect for sauces and jams.

Base disponibile nei seguenti materiali:

*Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



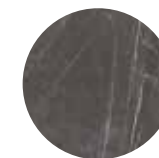
CARRARA
WHITE CARRARA



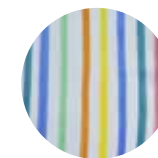
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA



ROUND

- Round 30
- Round 34
- Round 38
- Round 42

hotstonetray.com



Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —

La collezione ROUND Tray

è la linea che si compone di piatti dalla forma rotonda disponibili in diverse misure realizzati con legno di faggio che ospita al centro pietra naturale, con possibilità di scelta tra pietra lavica e marmo di Carrara. Pensati principalmente per servire in tavola la pizza e gustarne al meglio il sapore esaltato dalla pietra naturale nel rispetto della vera tradizione italiana. Sulla pietra, la pizza conserverà la fragranza e il sapore proprio come appena cotta. Bellissimi piatti da portata per servire e presentare pietanze calde o fredde ed allestire la tavola per colazioni, pranzi e cene. Ottimi alleati per decorare buffet dolci o salati in uno stile completamente nuovo dal design ricercato. Realizzati in legno di faggio e base in pietre naturali a scelta.

The ROUND collection

is composed of natural beech wood round-shaped plates matched with natural stone such as lava stone or white Carrara marble. This collection is mainly designed to serve pizza and enjoy the flavour enhanced by the natural stone typical of Italian tradition. In addition, our plates are ideal for appetizers and a great solution for all of your party needs. The rustic and elegant design of the Round collection can flatter any style. Plates are available in different sizes.



ROUND



hotstonetray.com

Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —

ROUND



COD. ROUND 30
CM 30X30H3
INCH 12"X12"H1,20"

COD. ROUND 34
CM 34X34H3
INCH 13"X13"H1,20"

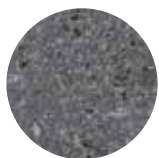
COD. ROUND 38
CM 38X38H3
INCH 15"X15"H1,20"

COD. ROUND 42
CM 42X42H3
INCH 17"X17"H1,20"

**Base disponibile
nei seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*

IT **Piatto in legno di faggio** che ospita al centro la pietra naturale.
EN Round serving plate matched with natural stone with natural beech wood.



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



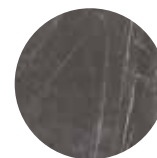
CARRARA
WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA



MALACHITE
MALACHITE



Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —





Sano Gustoso Naturale



— MADE IN ITALY —





TRAY

- Tray 30
- Tray 24
- Tray 45
- Tray 60



- Tray 27
- Tray 40
- Tray 34

hotstonetray.com

Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —

La collezione TRAY

presenta i vassoi da portata con struttura in legno e piano in pietra naturale a scelta tra pietra lavica o marmo di Carrara.

Eleganti vassoi per servire e presentare piatti gourmet, pietanze di nouvelle cuisine, finger food, formaggi, salumi, sushi, dolci, gelato, frutta, ecc. Il design è studiato per esaltare le vostre tavole e conquistare gli ospiti. Ciascuna portata sarà apprezzata ulteriormente per la presentazione originale grazie ai vassoi della collezione Tray. I vassoi sono realizzati in varie misure in modo da soddisfare le vostre esigenze sia che avrete bisogno di allestire la tavola per pochi ospiti sia che avrete bisogno di grandi vassoi per portate abbondanti.

The TRAY collection

is a spectacular serving solution for all of your party needs. From small to big portions, this platter can fit whatever you are serving from veggies and dips to cheese and wine. Elegantly designed, our trays are made from natural beech wood matched with White Carrara marble or Lava Stone and are available in different sizes in order to meet all of your needs.

TRAY


COD. TRAY 30

CM 16x30H3
INCH 6,3"X12"H1,20"

COD. TRAY 40

CM 22x40H3
INCH 8,7"X15,8"H1,20"

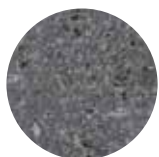
COD. TRAY 24

CM 24x40H3
INCH 10"X15,8"H1,20"

COD. TRAY 34

CM 34x50H3
INCH 13,4"X20"H1,20"

Vassoio in legno
Base disponibile
nei seguenti materiali:



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



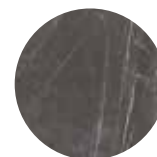
CARRARA
WHITE CARRARA



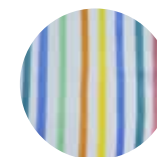
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA



MALACHITE
MALACHITE

TRAY


COD. TRAY 45

CM 16x45H3
INCH 6,3"X18"H1,20"

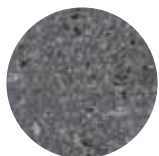
COD. TRAY 60

CM 22x60H3
INCH 8,7"X24"H1,20"

COD. TRAY 27

CM 27x45H3
INCH 10,6"X18"H1,20"

**Base disponibile
nei seguenti materiali:** *Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



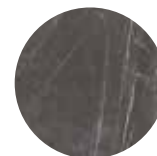
CARRARA
WHITE CARRARA



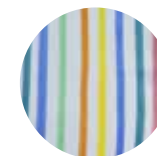
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA



MALACHITE
MALACHITE



FANCY

- Fancy 24
- Fancy 45



CHIC

- Chic 24
- Chic 45



La collezione FANCY e CHIC

è un'innovativa linea di vassoi da portata e da servita elegante e raffinata, ma che al contempo conserva l'essenzialità e la tradizione del made in Italy.

Il piano in legno di faggio si unisce all'armoniosa forma concava del marmo, perfetta per presentare ogni tipo di portata, da quella rustica a quella più elegante.

La vasta gamma di misure e materiali permette di combinare ogni suo componente per rendere la vostra esperienza in cucina unica e personale.

The sophisticated FANCY & CHIC

trays collection features a beech board with slightly carved details and incorporated handles that supports a precious marble surface.

Distinguished by a concave shape, perfect for showcasing different dishes. For an exclusive tableware this tray comes in different variants such as materials and size to make your kitchen experience unique.

FANCY 24



FANCY 24
CM 24X40H3
INCH10"X15,8"H1,20"

IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile nei
seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*



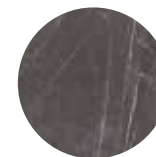
CARRARA
WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE

FANCY 45



FANCY 45
CM 16X45H3
INCH 6,3"X18"H1,20"

IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile nei
seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*



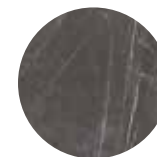
CARRARA
WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE

CHIC 24



CHIC 24
 CM 24X40H3
 INCH10"X15,8"H1,20"

IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
 EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile nei
 seguenti materiali:"**

*Base available in the
 following materials:*



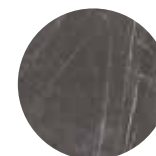
CARRARA
 WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
 BLACK MARQUINIA



STATUARIO
 STATUARIO



PIETRA GREY
 GREY STONE

CHIC 45



CHIC 45
 CM 16X45H3
 INCH 6,3"X18"H1,20"

IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
 EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile nei
 seguenti materiali:"**

*Base available in the
 following materials:*



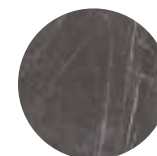
CARRARA
 WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
 BLACK MARQUINIA



STATUARIO
 STATUARIO



PIETRA GREY
 GREY STONE



SERVING

- **Serving 16**
- **Serving 22**
- **Serving 24**



- **Serving 27**
- **Serving 34**

hotstonetray.com

Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —

La collezione SERVING

è una raffinata linea di vassoi da servita che nasce da un attento e accurato lavoro artigianale, realizzato esclusivamente con materiali di alta qualità per offrire un prodotto solido e duraturo.

I manici incisi nel legno di faggio permettono di ottimizzare la presa e rendere comoda la servita. Le diverse misure e materiali a disposizione offrono la possibilità di adattare lo stile del prodotto ad ogni esigenza.

SERVING collection it is

a refined line of serving trays that comes from a careful and an accurate craft work.

It is exclusively made with high quality materials for a solid and long lasting product set in a sturdy beech wood base equipped with cut-out handles for an optimized grip.

A cut out details from the beech wood base allow you for an optimized and comfortable grip. Various size and materials are available in order to offer the service to fit in every kitchen style.

SERVING



IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.

EN Tray matched with natural beech wood.

SERVING



SERVING 16

CM 16X28H3
INCH 6,3"X11"H1,20"

SERVING 22

CM 34X22H3
INCH 13,4"X9"H1,20"

SERVING 24

CM 24X38H3
INCH 9,50"X15"H1,20"

SERVING 27

CM 27X43H3
INCH 10,6"X17"H1,20"

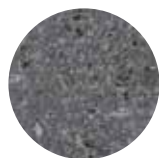
SERVING 34

CM 34X48H3
INCH 13,4"X19"H1,20"

Disponibile nei seguenti materiali:

Base available in the following materials:

hotstonetray.com



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



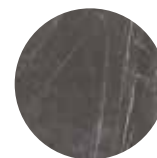
CARRARA
WHITE CARRARA



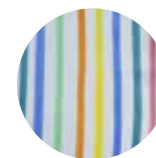
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA



MALACHITE
MALACHITE

HAM TRAY



- Ham Tray 18



- Ham Tray 44



La collezione HAM TRAY

Il porta prosciutto Ham Tray è interamente prodotto in Italia con legno di faggio di ottima qualità. Pensato per combinarsi alla perfezione con i diversi tipi di materiali disponibili.

Gli accessori in ferro sono studiati per essere inossidabili e per garantirne la durevolezza nel tempo.

Essi offrono due tipologie di morsa porta prosciutto con fermi antiscivolo e sistema di rotazione che permettono di effettuare un taglio preciso oltre che un'ottima esposizione e conservazione.

La morsa è a scelta tra il sistema pieghevole e il fisso, perfettamente ancorati e sicuri alla base di pietra naturale.

Il suo design esclusivo è un ottimo alleato per donare uno stile nuovo e ricercato al proprio ambiente sia professionale che familiare.

HAM TRAY is produced

entirely in Italy with high quality materials such as beech wood, perfectly matched with a marble base.

The stainless steel accessories are designed to guarantee their durability over time.

Two types of ham holder grip are available and the non-slip stops and rotation system allow to make a precise cut as well as an excellent exposure and conservation.

The grips available are with a folding system and a fixed system, perfectly anchored and secure to the natural stone base.

The exclusive design is an excellent ally for a new and refined style to your professional and family ambience.

HAM TRAY 44



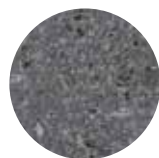
HAM TRAY 44
CM 22X60H3
INCH 8"X24"H1,20"



IT **Supporto per il prosciutto in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile
nei seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



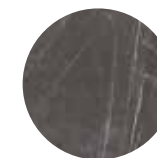
CARRARA
WHITE CARRARA



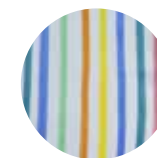
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA

HAM TRAY 18

HAM TRAY 18

CM 22X60H3

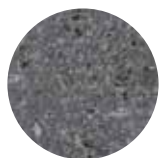
INCH 8"X24"H1,20"



IT **Supporto per il prosciutto in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile
nei seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



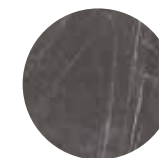
CARRARA
WHITE CARRARA



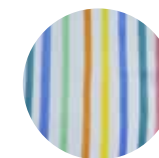
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA



CHEESE TRAY



• Cheese Tray 22



• Cheese Tray 33

Sano Gustoso Naturale

MADE IN ITALY



La collezione CHEESE TRAY

presenta un vassoio in legno di faggio combinato ad una particolare griglia che permette di sciogliere ogni tipo di formaggio. Il vassoio si presta personalizzabile grazie alla vasta gamma di materiali e dimensioni rendendolo adattabile ad ogni stile. La raclette grill della collezione "Cheese Tray" da 600WT, consentirà di gustare formaggi fusi ed altre prelibatezze per una cena in grande stile. Posizionando il formaggio vicino alla fonte di calore grazie al meccanismo di rotazione ed inclinazione vi consentirà una cottura ottimale. Il vassoio presenta manici incisi i quali ottimizzeranno e stabilizzeranno la presa.

CHEESE TRAY collection

it's a stylish solution for serving cheese in a healthy and tasty way.

The combination of beech wood and marble combined with a 600Wt raclette grill allow to enjoy melted cheese and other delicacies by placing it near the heat source by rotating and tilting the tray to assure an optimal cook.

Equipped with cut-out handles for an optimized and stable grip, the tray is available in different marble and sizes variants.

CHEESE TRAY 33



IT **Supporto per il formaggio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

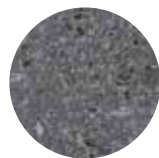
CHEESE TRAY 33

CM 34X50H3

INCH 13,4"X20"H1,20"

**Disponibile
nei seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



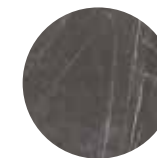
CARRARA
WHITE CARRARA



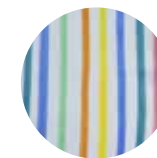
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA

CHEESE TRAY 22



IT **Supporto per il formaggio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

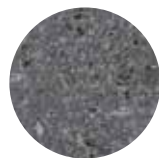
CHEESE TRAY 22

CM 27X43H3

INCH 10,6"X17"H1,20"

**Disponibile
nei seguenti materiali:**

*Base available in the
following materials:*



PIETRA LAVICA
LAVA STONE



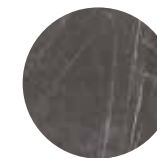
CARRARA
WHITE CARRARA



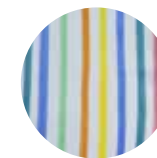
NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



LAVA SMALTATA
GLAZED LAVA









Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —



APERITIF TRAY



- Aperitif Tray 30
- Aperitif Tray 30 A
- Aperitif Tray 45
- Aperitif Tray 45 A



- Aperitif Tray 45 T
- Aperitif Tray 45 T A



- Aperitif Tray 45 V
- Aperitif Tray 45 V A

Il set APERITIF TRAY

è ideale per una presentazione elegante di antipasti, finger food da gustare durante l'aperitivo perfetto per arricchire la tavola in ogni occasione. La collezione offre quattro tipologie di vassoi in legno di faggio con ciotole, diverse per design, materiale e misure rendendole ideali ad ogni contesto e stile.

The set APERITIF TRAY

is an exclusive solution for an innovative food presentation. Perfect for serving any type of aperitif, finger food and other small snacks.

The design consist of a sturdy beech wood base with cut-out handles to ensure steadiness and precious marble for a timeless addition to an exclusive tableware collection.

Different slot forms, sizes and materials are available making it for any type of context.

APERITIF TRAY



APERITIF TRAY 45 T
CM 16X45H10
INCH 6,3"X18"H3,90"

APERITIF TRAY 45 T A
CM 16X45H8
INCH 6,3"X18"H3,14"

IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile nei
seguenti materiali:"**

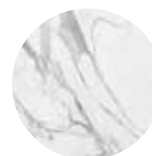
*Base available in the
following materials:*



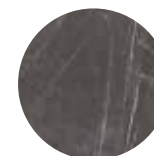
CARRARA
WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE

APERITIF TRAY



APERITIF TRAY 3 V
CM 16X45H10
INCH 6,3"X18"H3,90"

APERITIF TRAY 45 V A
CM 16X45H8
INCH 6,3"X18"H3,14"

IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile nei
seguenti materiali:"**

*Base available in the
following materials:*



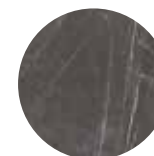
CARRARA
WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE

APERITIF TRAY



APERITIF TRAY 30
CM 16X30H10
INCH 6,3"X12"H3,90"

APERITIF TRAY 30 A
CM 16X30H8
INCH 6,3"X12"H3,14"

IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile nei
seguenti materiali:"**

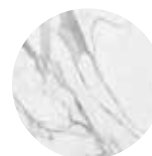
*Base available in the
following materials:*



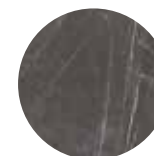
CARRARA
WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE

APERITIF TRAY



APERITIF TRAY 45
CM 16X45H10
INCH 6,3"X18"H3,90"

APERITIF TRAY 45 A
CM 16X45H8
INCH 6,3"X18"H3,14"

IT **Vassoio in legno di faggio** con piano in pietra naturale.
EN Tray matched with natural beech wood.

**Disponibile nei
seguenti materiali:"**

*Base available in the
following materials:*



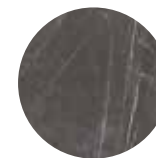
CARRARA
WHITE CARRARA



NERO MARQUINIA
BLACK MARQUINIA



STATUARIO
STATUARIO



PIETRA GREY
GREY STONE



PIZZA HOT STONE



Sano Gustoso Naturale

— MADE IN ITALY —

Pizza HOT STONE presenta

il piano da cottura interamente in pietra lavica che vi offre l'esperienza di cucinare la pizza direttamente sulla pietra secondo la tradizione italiana. Utilizzando il piano in pietra, il pane e la pizza avranno il sapore e la fragranza tipica della cottura nel forno a legno. La pietra posizionata nel forno cuoce l'impasto alla perfezione senza bruciature e lascerà intatto il sapore senza alterazioni. Il risultato sarà una pizza croccante come nei migliori ristoranti. La pietra lavica riscaldata accuratamente vi consentirà di cuocere anche grandi pietanze o grandi tagli di carne o pesce, per una cucina gustosa e naturale al tempo stesso. Pizza Stone è corredata da un kit composto da pala richiudibile, mezzaluna per separare il vostro impasto e per tagliare la pizza e paletta per servire.

Pizza HOT STONE is

composed of lava extracted from a block of volcanic rock and designed with the "at-home cook" in mind to create real authentic Italian pizza. Bread and Pizza cooked with the Pizza Hot Stone will have the same great taste as if it was cooked in a wood-fired oven! The hot stone guarantees that your dough maintains its freshness and cooks evenly in your oven. The Pizza Hot Stone is not just for the pizza. Allow yourself to get lost in creativity while cooking other dishes such as meat, fish, and vegetables. Pizza Hot Stone is a kit that includes a slice shovel, dough scraper, and pizza shovel made of stainless aluminium, along with a persona! apron to wear.

PIZZA HOT STONE

COD. EASY 22
CM 22X34H3
INCH 9"X13,4"HI,20"



Pizza Hot Stone

Accessories



IT **la pietra lavica**, atossica e antiaderente, puo' essere utilizzata come piano di cottura in forno, sui fornelli o al barbeque.

EN lava stone is non-toxic and non-stick; it can be used as a hob in the oven, on the stove or on the barbeque.



IT **la pala** e' composta in alluminio inox di alta qualita' e da un manico in legno richiudibile per una manegevolezza ottimale.

EN the pizza shovel is composed of stainless aluminum tool and an easily resealable wooden handle for an optimal grip.



IT **la paletta in alluminio inox** e il manico ergonomico permettono di servire la pizza in modo pratico e sicuro.

EN the pizza slice shovel in stainless aluminum and an ergonomic handle allow you to serve pizza easily and safely.



IT **il tagliapasta** è utile per separare l'impasto e tagliare la pizza con precisione; la lama e il manico in acciaio inox garantiscono un'impugnatura solida.

EN useful for separating the dough and cutting the pizza precisely; the stainless steel blade and handle ensure a solid grip.



IT **Grembiule multitasche** 100% cotone, regolabile in vita.

EN Unique and personalised multi-pocket apron (100% cotton) adjustable for any size waist.



Sano Gustoso Naturale

MADE IN ITALY

HOT
STONE TRAY

PIZZA HOT STONE

Pizza Hot Stone contiene una pietra estratta da un blocco di roccia vulcanica ideata per cucinare in casa la vera pizza italiana. Utilizzando il piano in pietra, il pane e la pizza avranno il sapore e la fragranza tipica della cottura a forno a legna. La pietra posizionata nel forno cuocerà l'impasto alla perfezione e lascerà intatto il sapore. Sulla pietra potrete cuocere carne, pesce, verdure e dare libero sfogo alla fantasia utilizzandola su fornelli e barbecue. Pizza Hot Stone comprende paletta, spatola taglia pasta, pala per la pizza realizzati in alluminio ed un grembiule personalizzato. Il design che accomuna tutte le componenti del kit è rustico ed elegante e adattabile allo stile di ogni cucina.

PIETRA LAVICA

La pietra lavica utilizzata nella collezione Hot Stone Tray, trae origini dal magma dei vulcani italiani Etna e Vesuvio. E' una roccia fusa ad altissime temperature che fuoriuscendo al momento dell'eruzione diventa lava, acquisendo così il nome di pietra lavica dopo il processo di solidificazione. E' una particolare pietra di colore scuro che ha l'aspetto di roccia annerita e bruciata. La sua principale caratteristica è la capacità di trattenere il calore e rilasciarlo gradualmente rendendo possibile l'impiego in cucina.

PRIMA DELL'USO

Al primo utilizzo della pietra lavica, impiegata per la cottura dei cibi, si consiglia di lavare la pietra con acqua calda e sale e di asciugarla tamponando. Si procede passando un panno imbevuto di olio d'oliva su tutta la superficie per poi lasciarla riposare per circa 4 ore. Rimuovere l'eccesso di olio con carta assorbente. Riscaldare in forno a 300° per circa 15-20 minuti e controllare se è pronta all'uso versando un cucchiaino d'acqua sulla superficie, se evapora all'istante la pietra ha raggiunto la temperatura giusta.

DOPO L'USO

Lasciare raffreddare la pietra autonomamente evitando di versare direttamente acqua fredda quando è ancora calda per non generare shock termici. Per pulirla occorre utilizzare acqua calda oppure strofinare energicamente un limone o aceto bianco su tutta la superficie e con l'aiuto di una spugnetta rimuovere i residui di cibo. E'consigliato lasciarla asciugare naturalmente, coprirla con un panno morbido e conservarla in un luogo asciutto.

PIZZA HOT STONE

Pizza Hot Stone is made from lava extracted from a block of volcanic rock and designed with the "at-home cook" in mind to create real authentic Italian pizza. Bread and pizza cooked with the Pizza Hot Stone will have the same great taste as if it was cooked in a wood-fired oven.

The hot stone guarantees that your dough maintains its freshness and cooks evenly in your oven. The Pizza Hot Stone is not just for the pizza. Allow yourself to get lost in creativity while cooking other dishes such as meat, fish, and vegetables. Pizza Hot Stone is a kit that includes a pizza shovel, dough scraper, and pizza shovel made of stainless aluminium, along with a personalized apron. The rustic and elegant design of the Pizza Hot Stone kit can flatter any kitchen style and make your kitchen fit for an Italian feast.

LAVA STONE

The lava stone used in the Hot Stone Tray collection is forged from the magma of the Italian volcanos Etna and Vesuvius. When molten rock erupts and comes into contact with the cool temperature of the air, the solidification process of the lava begins, creating lava stone. Lava stone is dark in colour with the appearance of a burnt rock. The Lava Stone is excellent for cooking because the stone can accumulate the heat from your oven and release it slowly for an evenly cooked meal.

BEFORE USE

Before using the Pizza Hot Stone, it is recommended to wash the stone with warm salty water and carefully dab the stone dry. Use a soft cloth to treat both sides of the stone with olive oil and let it rest for 4 hours before removing any excess olive oil. Lastly, place the Pizza Hot Stone in the oven at 300 degrees and let it heat up for 15 to 20 minutes. The Pizza Hot Stone will be HOT, and it is recommended to wear heat protection on your hands when removing the stone from the oven. To check if your Pizza Hot Stone is ready to begin cooking on, pour a drop of water on the stone. If the water evaporates immediately, you can start cooking.

AFTER USE

Allow the Pizza Hot Stone to cool down. Avoid pouring cold water or any detergents over the stone, as it will cause a thermal shock within the stone. Once Pizza Hot Stone has completely cooled, you may clean the stone with hot water or by scrubbing the stone with lemon or white vinegar on both sides. Allow the stone to dry naturally. Cover it with a soft cloth before storing it in a dry place.

Specifiche Prodotti

Product specification



IT **LEGNO** Il vassoio in legno di faggio è realizzato da un unico blocco lamellare a massello e lavorato a macchina a controllo numerico. 11 vassoio è quindi composto da più listelli o lamelle unite tra loro. Le tavole lamellari in faggio sono perfettamente piallate e levigate e donano un effetto visivo di notevole pregio. E' resistente alle flessioni ed è caratterizzato da compattezza ed elasticità che rendono il legno versatile e adatto a molti usi.

EN WOOD The beech wood tray is made from a single and solid laminated block and designed using numerical control machines. The tray is composed of several strips joined together. The laminated beech boards are perfectly smooth. It is resistant to bending due to its compactness and elasticity, which makes the wood versatile and suitable for many uses.



IT **ACCIAIO** I vassoi in acciaio inox 18/10 scelti da Hot Stone Tray hanno i 4 angoli saldati. La loro caratteristica principale è la resistenza alla corrosione e al calore per questo sono indicati per essere usati sia nel forno che nel freezer. Inoltre, una volta usati possono essere puliti facilmente nella lavastoviglie.

EN STEEL The 18/10 welded corners stainless steel trays used by the "Hot Stone Tray" feature is its resistance to corrosion and heat. Suitable for oven or freezer use can be easily cleaned in the dishwasher.



IT **CERAMICA** I prodotti in ceramica sono realizzati da esperti artigiani, ideati e decorati secondo la tradizione vietrese appositamente per il marchio Hot Stone Tray. La materia prima utilizzata è l'argilla bianca che garantisce l'assenza di difetti nelle creazioni e per le decorazioni, realizzate a mano, sono impiegati smalti atossici che li rendono ideali all'impiego per uso alimentare.

EN The ceramic accessories are manufactured by expert craftsmen in the traditional "Vietri Ceramics" technique from the Amalfi Coast exclusively for the "Hot Stone Tray" brand. The raw material used is white clay, and for the handmade decorations, non-toxic glazes have been used and tested for "food safe" purposes by a certified ceramics laboratory.



IT **PIETRA LAVICA** La pietra lavica utilizzata nella collezione Hot Stone Tray, trae origini dal magma dei vulcani italiani Etna e Vesuvio. È una roccia fusa ad altissime temperature che fuoriuscendo al momento dell'eruzione diventa lava acquisendo così il nome di pietra lavica dopo il processo di solidificazione. È una particolare pietra di colore scuro che ha l'aspetto di roccia annerita e bruciata. La sua principale caratteristica è la capacità di trattenere il calore e rilasciarlo gradualmente, rendendo possibile l'impiego in cucina.

EN The lava stone used in the Hot Stone Tray collection is forged from the magma of the Italian volcanoes Etna and Vesuvius. When molten rock erupts and comes into contact with the cool temperature of the air, the solidification process of the lava begins, creating lava stone. Lava stone is dark in colour with the appearance of a burnt rock. The Lava Stone is excellent for cooking because the stone can accumulate the heat from your oven and release it slowly for an evenly cooked meal.



IT **MARMO DI CARRARA** È il marmo italiano per antonomasia più conosciuto al mondo. È caratterizzato principalmente da una pasta sul fondo omogenea con granuli brillanti. In genere, il colore va dal bianco luminoso al grigio con discontinue venature. Principalmente estratto dalle Alpi Apuane, a seconda della cava di provenienza assume caratteristiche uniche. È stato utilizzato per la realizzazione di importanti opere scultoree e architettoniche e tutt'ora per la realizzazione di interni, esterni, pavimenti, scale, top per pizzerie e per qualsiasi altro uso.

EN CARRARA MARBLE Extracted from the Apuan Alps, White Carrara marble is considered the Italian marble par excellence. It is characteristically homogenous, with a white to grey ground colour, shining grains and smoky grey veins, which run through the stone. Since ancient times, White Carrara Marble has been used to realize the greatest and most famous statues and sculptures due to its physical properties. It is also ideal for interior or projects such as staircases, flooring, home facings and decorative accessories such as pizzeria table tops, tables and trays.

Specifiche Prodotti

Product specification



IT **COLTELLO** Il coltello da cucina a lama fissa è realizzato in acciaio inossidabile, questo garantisce un'eccezionale robustezza, durata e resistenza. La forma curva della lama damascata e l'impugnatura in legno arrotondata non solo conferiscono un bel aspetto al coltello ma donano anche un eccellente equilibrio nell'utilizzo.

EN KNIFE A fixed-blade kitchen knife is made of stainless steel to ensure exceptional strength, durability and resistance. The curved shape of the damask blade and the rounded wooden handle will not only give elegance but also an excellent balance for a precision cut.



IT **KIT PIZZA** Il kit pizza viene realizzato in alluminio inossidabile e comprende la pala per la pizza con il manico in legno facilmente richiudibile, resistente alla muffa e duraturo nel tempo. La spatola taglia pasta, resistente ed utile per separare l'impasto e per tagliare la pizza con precisione. Infine, la paletta per servire la pizza a nel piatto ancora calda. Il design che accomuna tutte le componenti del kit pizza è rustico ed elegante e adattabile allo stile di ogni cucina.

EN PIZZA KIT The pizza kit is composed of stainless aluminium tools. The Pizza Shovel has an easily resalable wooden handle and it is resistant to mould and breakage. The Pizza Scraper and the Pizza Shovel is useful to separate the dough and cut the pizza into the perfect triangle shapes and to serve it from the stone onto a plate while the pizza is still hot. Lastly, you get a unique and personalised apron. The rustic and elegant design of the Pizza Hot Stone kit can flatter any kitchen style.



IT **GUANTI** I guanti da forno sono realizzati con 3 materiali, il silicone che fornisce una protezione antiscivolo, una fibra aramidica per garantire un'elevata resistenza al calore e al taglio e il cotone poliestere che offre morbidezza al suo interno. I guanti resistono ad alte temperature, fino a raggiungere 800° C, ottimi per maneggiare barbecue, piastre, pietre roventi, griglie e pentolame rovente. Proteggono le mani dal calore lasciando la giusta sensibilità per cucinare.

EN GLOVES Heat-resistant gloves made of three different materials to help protect your hand from heat. Silicone to prevent slipping off during use, aramid fibre fabric ensures high heat and cut resistance and polyester cotton for softness. Our gloves will protect your hand up to 800°C when handling the hot lava stone, hot plates, bbq, grills, pots and pans.



IT **GREMBIULE** Grembiule da cucina a taglio corto, realizzato in cotone e poliestere e regolabile in vita. Presenta tasche frontali, comodo e leggero protegge i vestiti dalle macchie mentre cucinate. Facile da lavare e riutilizzare, è un valido alleato per cucinare mantenendo stile ed eleganza.

EN APRON A shortcut apron designed to keep you from getting spills and stains on your clothes while cooking. Comfortable and lightweight features front pockets and is suitable for any size waist. The hot stone tray's apron is made of cotton and polyester, easy to wash and use again.



IT **TOVAGLIETTA** La tovaglietta monouso è realizzata in carta usomano per fini alimentari. Ideata nel perfetto stile di Hot Stone Tray offre una mise en place rustica ed elegante al tempo stesso. Personalizzabile su ordinazioni di grandi quantità.

EN PAPER PLACEMAT The disposable placemat is made of uncoated paper for food purposes. Designed in the perfect style of the "HOT STONE TRAY" brand, it offers a rustic and elegant mise en place. Customizable on large quantity orders.

Specifiche Prodotti

Product specification



NERO MARQUINIA Il Nero Marquina, una varietà di marmo di origine spagnola, è una delle pietre naturali più apprezzate al mondo. Come suggerisce il nome stesso, il Nero Marquina è un marmo di colore nero a grana finissima, picchiettato da piccoli residui fossili bianchi e percorso da venature bianche più evidenti che talvolta virano verso un verde tenue.

Questa pietra elegantissima viene utilizzata come marmo nero di riferimento nei progetti di tutto il mondo. Come pietra architettonica, presenta ottime caratteristiche tecniche e per questo viene utilizzato per qualsiasi tipo di applicazione, dai pavimenti e rivestimenti ai più sofisticati complementi di arredo. Il marmo Marquina è un prodotto naturale i cui difetti visibili sono, in effetti, delle caratteristiche specifiche del materiale, che viene lavorato in modo artigianale con macchinari di ultima generazione e lucidato con cere naturali, in grado di rispettarne l'essenza.

EN Black Marquina marble is a natural stone quarried from Spain. This natural black stone with a fine and compact grain that presents irregular veins from white to light grey with charcoal infiltrations, giving it an original and modern appearance. Crafted with state-of-the-art machines and finished and polished by expert artisans with natural waxes that respect the essence. This versatile marble is used in different projects for indoor and outdoor environments such as floors, wall claddings, columns and elegant furnishing accessories.



PIETRA GREY Pietra grey è un materiale pregiato con fondo omogeneo color grigio scuro e marcato da eleganti e sottili venature bianche. I bianchi filamenti cristallini, come graffi che solcano il fondo color antracite, decorano la superficie della pietra creando dei pattern estremamente raffinati.

Grazie a questa sua estetica armoniosa e al suo stile inconfondibile, pietra grey è idonea per decorare ambienti lussuosi ed eleganti.

Questo marmo meraviglioso proviene dalle montagne dell'Iran e, in particolare, la zona di estrazione si trova nella regione intorno a Isfahan.

EN Greystone marble is a fine-grained homogeneous material quarried in Iran, particularly in the Isfahan region. The colour varies from an anthracite-grey to a dove-grey marked by elegant and fine white veins. White crystalline filaments scratch the anthracite background decorating the stone surface creating extremely refined patterns.

Thanks to the harmonious aesthetics and unique style, Greystone marble lends itself to exterior and interior projects and luxurious decorative objects.



STATUARIO Il marmo bianco Statuario è una roccia molto simile al marmo bianco di Carrara: entrambe le rocce vengono estratte dalle cave delle Alpi Apuane.

Presenta delle leggere variazioni cromatiche, talvolta tendenti all'avorio, e delle venature grigie dalle dimensioni variabili. Il nome di questo materiale è legato al suo ampio utilizzo nella realizzazione di sculture e opere architettoniche di pregio.

A differenza del marmo di Carrara, quello Statuario è ancora più pregiato a causa della sua ridotta disponibilità.

EN White Statuario marble is an extremely valuable natural stone with reduced availability extracted from quarries in the Apuan Alps.

Thanks to its unique aesthetic properties, it has a brilliant white background crossed by slight colour variations, sometimes tending to ivory and grey veins of various sizes that can characterise any design project. Highly recognisable and elegant, white Statuario marble is the most sought-after natural stone by architects and designers for luxurious projects, sculptures, architectural works and furnishing accessories.



MALACHITE È un minerale composto da idrossido di carbonato di rame verde. È stato uno dei primi minerali utilizzati per produrre il rame metallico. È stata usata come pietra preziosa e materiale scultoreo per migliaia di anni ed è ancora oggi una gemma piuttosto popolare. Nei gioielli moderni è spesso tagliata in cabochon o perline. La malachite è una pietra dura di un bel colore verde che non sbiadisce nel tempo o se esposta alla luce. Gemma con resistenza all'usura media, infatti la malachite ha proprietà di durezza tra 3,5 a 4 sulla scala Mohs. Queste sue peculiari caratteristiche, insieme alla sua capacità di essere facilmente macinata, hanno reso la polvere del minerale verde un pigmento e un colorante naturale apprezzato per migliaia di anni.

EN Malachite stone is a deep green copper carbonate with alternating curvilinear streaks from the lightest to the darkest extracted from different parts of the world such as Zaire, South Africa, Congo, the United States, Romania, Russia, Australia and Chile. It is formed at shallow depths within the Earth and has an average wear resistance with no change in colour over time or when exposed to sunlight. Malachite was the first mineral used for the production of metallic copper and later used as a gemstone for the creation of various important monuments and jewellery due to its softness and easy work characteristic.



LAVA SMALTATA La Pietra Lavica, una volta sagomata in base alle misure, viene ceramizzata e decorata a mano secondo l'antica Tradizione di Vietri sul Mare. La ceramizzazione tramite smalto è la parte che successivamente verrà decorata e che si fonderà con la pietra lavica durante la cottura. La Pietra Lavica assorbe lo smalto, il quale una volta cotto, dona a questo materiale le caratteristiche uniche che la contraddistinguono. Successivamente, dopo che il materiale sagomato, smaltato e decorato, viene infornato alla temperatura di 950° circa con altiforni speciali ad alta temperatura per la ceramizzazione.

EN The lava stone, shaped according to the measurements will be ceramicized and decorated by hand by expert artisans according to the ancient Vietrese tradition from the Amalfi Coast. During the firing at 950° in special blast furnaces, the ceramicization will begin in which the glaze will melt with the stone until it is absorbed. The artisan handmade decoration will give refinement, beauty and quality to the final product as well as a hygienic, durable and environmentally friendly product.



Sano Gustoso Naturale

MADE IN ITALY



HOT EASY/COMBO

La Pietra lavica per essere riscaldata va collocata sul un piano di cottura a fiamma media, adagiandola sullo spargi fiamme in modo che il calore si propaghi uniformemente per circa 30 minuti. Può essere riscaldata anche in forno o su barbecue per circa 20 minuti a 300°. La pietra accumula calore per poi rilasciarlo in modo intenso per circa 30 minuti. Successivamente la temperatura diminuirà gradualmente e sarà possibile cuocere le pietanze ancora per 1 ora. Per controllare se la pietra è pronta all'uso si consiglia di versare un cucchiaino d'acqua sulla superficie, se evapora all'istante la pietra ha raggiunto la temperatura giusta per cuocere. Utilizzare il guanto BBQ per rimuovere la pietra dalla fonte di calore e posizionarla nella vaschetta in acciaio inox già posta nel vassoio in legno. La pietra ora è pronta per l'uso.

Place the lava stone on a cooking surface over medium heat by placing it on the flame spreader for about 30 minutes. The lava stone can be heated in the oven or barbecue for about 20 minutes at 300°. The lava stone will accumulate heat and release it intensely for 30 minutes to 1 hour.

Check if the Lava Stone is ready to begin cooking by pouring a drop of water on the stone. If the water evaporates immediately, you can start cooking. It is recommended to wear heat protection on your hands when removing the lava stone from the oven and place it in the stainless steel tray.

Consigli D'uso

PIZZA HOT STONE

La pietra lavica utilizzata in questa linea è un blocco unico per questo si consiglia di riscaldarla in forno a 300° per 20 minuti. Per la cottura della pizza o del pane occorre lasciare la pietra nel forno e programmare la temperatura del forno come richiesta dalla pietanza che si vuole preparare. Una volta controllato che la pietra è pronta per cuocere, si adagia l'impasto direttamente sulla pietra, il calore rilasciato farà il resto. La pietra della Linea Pizza Stone è ideale, data la sua dimensione, per la cottura di grandi tagli di carne o di pesce, in questo caso, riscaldata al forno va poi adagiata su una griglia o barbecue per consentire di cuocere i cibi con il solo calore che la pietra rilascia gradualmente.

Place the Lava stone block in the oven at 300 degrees and let it heat up for 15 to 20 minutes. Once the stone is ready to begin cooking, place the dough directly on it.

To cook pizza or bread, leave the stone in the oven and set the required temperature and timing.

The Lava stone of the Pizza Stone collection can be used as well for cooking meat or fish. Once the stone is hot enough, it is recommended to place it on a grill or barbecue and continue the cooking of the last two out of the oven.

Consigli D'uso

Pietra lavica

Al primo utilizzo della pietra lavica impiegata per la cottura dei cibi, si consiglia di lavare la pietra con acqua calda e sale e di asciugarla tamponando. Si procede passando un panno imbevuto di olio d'oliva su tutta la superficie della pietra per poi lasciarla riposare per circa 4 ore e rimuovere l'olio in eccesso con della carta assorbente. La pietra è pronta per essere riscaldata secondo le modalità precedentemente illustrate. Una volta calda si consiglia di cospargere

la superficie con del sale grosso da cucina prima di posizionare le pietanze, senza aggiungere alcun altro condimento, e di attendere che queste siano cotte da un lato per poi rigirarle dal lato opposto in modo che cuociano uniformemente, scegliendo il grado di cottura. Per la cottura di più cibi diversi uno dopo l'altro sulla stessa pietra, si consiglia di strofinare mezzo limone sulla superficie dopo la cottura di una pietanza per toglierne l'aroma. Terminato l'utilizzo lasciare raffreddare la pietra autonomamente evitando di versarci direttamente acqua fredda quando è ancora calda, per non generare shock termici che potrebbero rovinarla. Per pulizia della pietra occorre utilizzare acqua calda oppure strofinare energicamente un limone o aceto bianco su tutta la superficie e con l'aiuto di una spugnetta rimuovere i residui di cibo. È consigliato di lasciare asciugare naturalmente la pietra e una volta asciutta coprirlo con un panno morbido e conservarla in un luogo asciutto.

Recommendation for use

Before using the lava stone, it is recommended that you wash the stone with warm salty water and carefully dab the stone dry. Use a soft cloth to treat both sides of the stone with olive oil and let it rest for 4 hours before removing any excess olive oil with absorbent paper. Heat the stone by following the recommendations on p.36. Once the stone is ready to cook, we suggest you sprinkle the surface with coarse kitchen salt before any food. Cook your dishes on one side and then turn them over on the opposite side. When cooking different foods, one after the other, on the same stone, we advise you to scrub half a lemon on the surface to remove any previous aroma. Allow the Hot Stone to cool down. Avoid pouring cold water or any detergents over the stone, as it will cause thermal shock within the stone. Once the Hot Stone has completely cooled, you may clean the stone with hot water or by scrubbing the stone with lemon or white vinegar on both sides. Allow the stone to dry naturally, cover it with a soft cloth and store it in a dry place.

Come ordinare

Per poter acquistare uno o più prodotti della collezione Hot Stone Tray, vi invitiamo a visitare il sito www.hotstonetray.com.

Accettiamo tutte le principali carte di credito (Visa, MasterCard, American Express, Maestro), PayPal e bonifico bancario.

In caso di pagamento tramite bonifico bancario, l'ordine sarà confermato una volta ricevuto l'accredito valido di fondi. Inoltre, potrete acquistare i nostri prodotti inviando un'e-mail a info@hotstonetray.com o contattare il nostro numero whatsapp al 0039 3487806280 indicando il codice del prodotto scelto e i vostri dati di fatturazione e spedizione.

Per ciascun ordine, l'azienda fatturerà i prodotti acquistati a voi, ai sensi delle leggi e dei regolamenti applicabili.

La ricevuta e/o fattura si baseranno sulle informazioni fornite dall'utente al momento dell'ordine. Nessuna modifica alla ricevuta/fattura è possibile dopo l'emissione della ricevuta/fattura. Avete il diritto di annullare un ordine entro 24 ore dalla ricezione dell'e-mail di conferma dell'ordine.

Se desiderate annullare il vostro ordine, vi verrà chiesto di inviare un'e-mail a info@hotstonetray.com o contattare il numero 0039 3487806280 entro il termine sopra indicato. Il venditore rimborserà l'intero prezzo pagato entro quattordici (14) giorni dal ricevimento della richiesta di cancellazione.

How To Order

To place an order for the purchase of one or more products of our collection, please visit our website www.hotstonetray.com. At the checkout, we accept most credit cards, Pay Pal and bank transfer. Once you order is complete, you will receive a confirmation e-mail with the details of your order. In case of payment by bank transfer, the order shall be confirmed once the transfer has been received in cleared funds. In addition, we do accept orders by email to info@hotstonetray.com or contact our whatsapp number at 0039 3487806280. We advise you to indicate the code of the chosen item and your billing and shipping information. For each order, the Company shall invoice the purchased products to you, pursuant to the applicable laws and regulations. The receipt and/or invoice will be based up the information provided by you at the time of the order. No alterations to the receipt/invoice are possible after the receipt/invoice has been issued.

You have the right to cancel an order within 24 hours after you receive the order confirmation's email. Should you wish to cancel your order you will be required to send an email to info@hotstonetray.com or contact our whatsapp number 0039 3487806280. The vendor will refund the total price paid within fourteen (14) days of receipt of your cancellation request.

Termini e Condizioni

Dall'accredito dell'importo pagato l'ordine verrà preso in carico e spedito tra le due (2) alle sei (6) settimane. L'azienda si impegna a rispettare tali tempistiche, salvo per motivi che prescindono dal proprio operato e si impegna a garantire che la merce arrivi in perfetto stato, adottando tutte le attenzioni necessarie nella preparazione dei pacchi. Nel caso in cui, alla consegna, i pacchi dovessero presentare tracce di cattivo trattamento o danneggiamento, si consiglia di rifiutare o ritirare la merce con riserva, sarà onere dell'azienda verificare che i pacchi siano stati consegnati integri al vettore al momento del ritiro. È onere dell'acquirente controllare il prodotto ricevuto all'atto della consegna ed in particolare l'assenza di evidenti anomalie. La segnalazione di vizi evidenti riscontrati potrà essere effettuata entro sette (7) giorni lavorativi dalla consegna, mediante comunicazione scritta da inviare tramite email. I prodotti da sostituire dovranno essere rinviati all'azienda nelle confezioni originali integre e completi di tutti le componenti accessorie. I costi di spedizioni saranno a carico dell'azienda. L'attivazione della garanzia implica, per essere accettata, la presentazione dello scontrino fiscale e/o fattura relativa all'acquisto e la verifica della natura dei vizi. I vizi derivanti dal normale deperimento d'uso, cattivo utilizzo, o da incidente causato da un elemento esterno o ancora attraverso una modifica né prevista né autorizzata dal venditore, sono esclusi da garanzia. Per ordini di quantità maggiori, potrete contattarci inviando un'e-mail a info@hotstonetray.com per eventuali informazioni.

Terms and condition

Once the transfer has been credited, the order will be executed and delivered between two (2) to six (6) weeks. The company will respect these deadlines and guarantee the perfect condition of the items by adopting the necessary attention during the packaging of your order.

You shall verify as soon as possible if the products received are correct but in case of any damages to the packaging and/or the product, we kindly ask you to report to us any discrepancies detected within seven (7) working days after receipt of your order at info@hotstonetray.com. If you are seeking the product to be repaired or replaced due to lack of conformity, we kindly ask you to provide the receipt and/or invoice for the purchase.

Please return the item to the company in the exact same packaging along with its accessories. The delivery costs for returning the product to be repaired or replaced shall be borne by the company, as well as any costs related to the delivery to you of the repaired or replaced product. Damages from external causes, from an accident caused by an external element or modification not authorized by the seller, are excluded from the guarantee. For larger quantities orders, please contact us at info@hotstonetray.com for further information.



www.hotstonetray.com

Follow us:



Iscriviti al nostro canale youtube per scoprire sempre nuove ricette e consigli per una cucina sana, gustosa e naturale sulla pietra.
Taggaci nelle tue ricette

Mention us in your recepies



Customer care

Servizio Clienti



Per ulteriori informazioni, sei pregato di contattarci
via e-mail info@hotstonetray.com
o al nostro numero whatsapp **0039 3487806280**

For further information, please contact us at info@hotstonetray.com
or on our whatsapp number **0039 3487806280**



Sano Gustoso Naturale

È vietata la copia e produzione dei contenuti e immagini in qualsiasi forma. È vietata la redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti e immagini non autorizzata espressamente dall' autore.

It is, therefore, absolutely forbidden to copy, appropriate, redistribute, reproduce any sentence, content or image present on this site, as it is the result of the work and the intellect of the author. It is forbidden copy and reproduce the contents and images in any form.

The redistribution and publication of contents and images, not expressly authorized by the author, is prohibited.



Precious Stone Collection

www.euromarmistore.com



www.hotstonetray.com



www.stiusodecor.com



MADE IN ITALY