

ONFALÓS.
FOCOLARE CONTEMPORANEO

Smartech Italia, forte di una lunga esperienza nel settore delle piastre per la ristorazione, ha creato Onfalós, l'evoluzione del "fry-top", lo strumento per la cottura a contatto più apprezzato nella ristorazione, ora anche a disposizione del consumatore domestico.



Onfalós è stato disegnato dall'Atelier Bellini, fondato dal grande maestro del design italiano Mario Bellini, architetto e designer di fama mondiale.



Onfalós, superando per originalità e funzionalità ogni aspettativa, si è meritato l'inserimento all'Adi Design Index.

Frutto di anni di prove e ricerche, **interamente made in Italy**, Onfalós è uno strumento esclusivo, in cui tecnologia avanzata e funzionalità sono applicate ad un apparecchio mobile e indipendente, talmente bello da diventare un oggetto di arredo.

La forma evoca quella degli antichi bracieri: una piastra circolare cromata incastonata in una semplice forma tronco-conica, lucida e splendente, interamente realizzata in robusto acciaio inossidabile.

Ma l'impegno progettuale di Smartech Italia e di **Atelier Bellini, che ne ha firmato il design**, non si è esaurito nell'estetica: ogni dettaglio è il risultato di una felice sintesi tra forma e sostanza, tra bellezza e bontà, come nell'ideale greco di perfezione.

Alimentato a gas, veloce da riscaldare, con **temperature programmabili in maniera estremamente precisa, senza fiamme libere** e fuliggine, Onfalós trasforma la cottura alla piastra in un'attività rilassante per il cuoco e spettacolare per gli ospiti.

In più **Onfalós è mobile**, indipendente dalle reti idriche ed energetiche, pronto **per essere utilizzato all'aperto** (in terrazzo, in giardino, sul bordo piscina) **ma certificato anche per l'impiego all'interno della casa** (in cucina, in taverna.....).





Onfalós, la buona cucina tutti i giorni.

ONFALÓS.

IL SEGRETO DELLA SUA FORZA

Cuore di Onfalós è la piastra cromata (trattata al cromo duro), caratterizzata da una superficie estremamente liscia e da uno spessore importante (da 12mm a 15 mm a seconda dei modelli).

Grazie alla ottima conducibilità, provoca una istantanea sigillatura della superficie del cibo, grazie alla quale l'umidità e i sapori vengono trattenuti all'interno, senza necessità di aggiungere condimenti grassi durante la cottura. Ciò significa ottenere **cibi saporitissimi, morbidi e leggeri**, (senza limiti di tipologia e pezzatura) **ottimi per il palato e la salute**.

In più, la levigatezza e lo speciale trattamento di cromatura, limitando l'adesione del cibo sulla superficie, rende estremamente **facile e veloce la pulizia e riduce drasticamente l' "effetto memoria"**, consentendo l'alternanza di cibi diversi nella cottura senza pericolo di spiacevoli retrogusti.

La bella piastra circolare di Onfalós invita infatti a creare composizioni da mangiare con gli occhi e con la bocca: **pesci** di media taglia che a fine cottura sono perfettamente integri, trionfi di **verdure** colorate tagliate julienne o a fettine, scenografici **"cartocchetti"**, **gamberetti** e **crostacei** che si cuociono "specchiandosi" sulla superficie lucida, decorative **frittate** sagomate con formine...

La varietà del ristorante nella comodità della propria casa, tutti i giorni.





ONFALÓS, SI FA IN TRE

Per venire incontro a tutte le esigenze, Onfalós è declinato in tre misure:

Onfalós Piccolo di ingombro contenuto, studiato per gli ambienti raccolti, è l'ideale per i single e la coppia: per gratificarsi quando si è soli e per viziarsi quando si è in due!

Onfalós Medio: pensato per un utilizzo quotidiano da parte della famiglia, ma perfetto anche quando la compagnia è numerosa; dispone di doppia regolazione della temperatura, permettendo la preparazione contemporanea di pietanze con differenti esigenze di cottura (ad esempio carne e verdura) o l'utilizzo di una sola metà della piastra nel caso in cui i commensali siano pochi.

Onfalós Grande: caratterizzato da una piastra molto capiente spessa ben 15 mm, dotata della doppia regolazione della temperatura nelle due metà della superficie; rivolto alla ristorazione, è anche il massimo per chi ama circondarsi di tanti amici.

ONFALÓS, IL NOME

Onfalós è una parola greca ricca di significati e suggestioni che rimandano all'ombelico, come prima fonte di nutrimento e centralità della persona, e al focolare, come centro della casa.

Con la sua piastra splendente e circolare, **Onfalós è il nuovo focolare, contemporaneo** per prestazioni e comodità d'uso, classico per la pulizia e l'eleganza della forma.

Un centro al quale convergono piaceri diversi: la soddisfazione di sentirsi in forma, partendo da una alimentazione sana, il gusto per la buona tavola, la soddisfazione di riuscire a cucinare bene per sé e per gli altri, il calore della convivialità, l'amore per la bellezza, l'apprezzamento per le cose sicure e affidabili.

Per approfondimenti: www.smartechitalia.com

Per visionare Onfalós: [Showroom Pratmar Milano](#)
via Domenico Berra, 5 – 20132 Milano
Per appuntamenti contattare il sig. Stefano Bizziccheri
tel. 02.89.40.62.29 - mob. 335.84.75.700