

ONFALÓS. FOCOLARE CONTEMPORANEO

Smartech Italia, forte di una lunga esperienza di produzione conto terzi per primarie aziende nel settore delle piastre per ristorazione, ha creato Onfalós, una nuova interpretazione del "fry-top", ossia del miglior sistema attualmente disponibile per la cottura a contatto.



Onfalós, una cucina mobile per tutte le stagioni e per ogni occasione: sul terrazzo, in un gazebo, a bordo piscina ma anche all'interno del ristorante o della stube in uno chalet di montagna.

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 del ristorante.**



Onfalós si presta magnificamente alla cottura a vista, sempre più gradita dalla clientela.

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: pesce, crostacei, carne, verdure, frutta, frittate ...) ottimi per il palato e la salute: **lo strumento di cottura ideale per spa, beauty farm e per coloro che fanno del benessere una pratica quotidiana.**

Sono entusiasti **utilizzatori di Onfalós chef famosi** quali Brendan Becht, Heinz Beck, Alfonso Montefusco, Emanuele Scarello, Fabio Tacchella e Joelle Paoli.

Nei ristoranti, Onfalós si presta magnificamente alla cottura a vista, sempre più gradita dalla clientela.

In più, **la levigatezza della piastra**, evitando l'adesione del cibo, e l'assenza di spigoli rendono estremamente facile e veloce la pulizia.



ONFALÓS, SI FA IN TRE

Onfalós è disponibile in tre modelli: il modello **Piccolo** ha il suo punto di forza è nell'ingombro contenuto e nell'agilità: è l'ideale per gli ambienti raccolti e, nell'ambito di un ristorante, si può prestare ad un utilizzo personalizzato a fianco del tavolo dei commensali.

Il modello **Medio**, perfetto compromesso tra capacità produttiva e dimensioni, consente di avere due temperature diverse nelle due metà della piastra permettendo la preparazione contemporanea anche di pietanze con esigenze di cottura diverse.

Il modello **Grande**, studiato appositamente per l'impiego professionale, ha una capace piastra del diametro di 80 cm.

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