



MO
BIL
ER
DE
FEU
EN
FON
TE



Lunaway
Cuisiner avec
de la fonte



Aux prix catalogue dans les domaines suivants doit être ajoutée au catalogue le quota "Energy Surcharge" égale à 30% de la valeur de la liste



Télécharger le catalogue numérique

Dans le catalogue il y a des codes QR, pour ceux qui n'ont pas le programme de lecture, vous pouvez trouver tous les documents sur le site internet www.lunaway-cheminee.fr et la possibilité de télécharger gratuitement le programme de lecture de code QR.

Toutes les images sont la propriété de **Lunaway**. Les poids et mesures peuvent varier en fonction de ce indiqué dans le catalogue.

Édition 2022 | Impression terminée en Mars 2022

Imprimé sur papier recyclé



INDEX

LUNAWAY | CUISINER AVEC DE LA FONTE



- 01. **Propriétés bénéfiques de la cuisson sur la fonte émaillée** / pg. 4
- 02. **Poêles à steak en fonte** / pg. 8
 - 02.1 Gril
 - 02.2 Ondulé
 - 02.3 Reverse
- 03. **Marmites et poêles en fonte** / pg. 26
 - 03.1 Série Outdoor
 - 03.2 Série Grand Gourmet
- 04. **Conditions générales de vente** / pg. 36



Propriétés bénéfiques de la cuisson sur la fonte émaillée

Cuisiner avec la fonte

La cuisine est aujourd'hui devenue un véritable art de vivre sain, sur lequel on peut s'essayer tous les jours en famille ou pour partager des moments privilégiés entre amis. Nos produits sont un excellent compromis entre tradition et modernité grâce aux propriétés de la fonte et au raffinement de l'émaillage.

La fonte émaillée est l'un des meilleurs matériaux pour les ustensiles de cuisine et permet une excellente cuisson sur tous les types de sources de chaleur - four, plaque à induction, vitrocéramique, gaz, barbecue, cuisinières traditionnelles tout type de source de chaleur - four, plaque à induction, vitrocéramique, gaz, barbecue, cuisinières traditionnelles.

La fonte est particulièrement apte à emmagasiner la chaleur et à la conserver longtemps. Elle la distribue lentement et uniformément, préservant ainsi toutes les qualités nutritionnelles des aliments sensibles à la chaleur et optimisant les résultats des saveurs et des arômes.

Il permet même de terminer la cuisson lorsque le feu est éteint ou même à table, en gardant les aliments au chaud et en économisant de l'énergie.



PRODUITS CERTIFIÉS

Il est important de bien manger. Il en va de même pour la cuisine avec des produits sûrs. Nous sommes très attentifs à ce sujet et effectuons de nombreux contrôles tant sur la fonte que sur l'émail.

Toutes les casseroles, poêles et assiettes sont émaillées selon des normes strictes et sont conformes à la norme DIN. EN ISO 4531 de : 2018-09 qui certifie les limites des ions métalliques provenant des articles en contact avec les aliments.





2015
CERIA
NTRATA



Série de grillades

La série grill est idéale pour les barbecues et permet de cuisiner avec des plaques à fond lisse ou nervuré, pour répondre à différents besoins et styles de cuisson. Toutes les plaques de cuisson sont équipées d'un canal de récupération de l'huile avec un trou d'évacuation.



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ GRILL 2640	26 x 40 x 2 h cm	5,00	41,00

Hauteur hors pieds



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ PLANE 2640	26 x 40 x 2 h cm	4,30	35,50

Hauteur hors pieds



*** Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge**



FEU



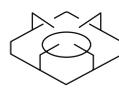
VITROCÉRAMIQUE



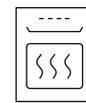
ÉLECTRIQUE



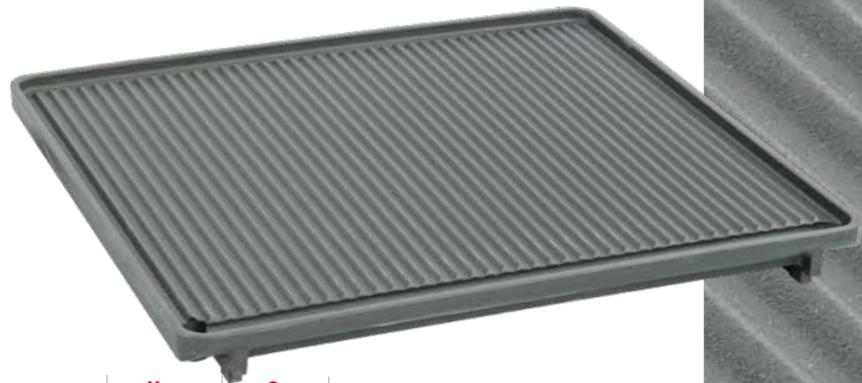
CHEMINÉE



GAZ



FOUR



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ GRILL 4440	44 x 40 x 2 h cm	9,10	65,50

Hauteur hors pieds



*** Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge**

Articles GRIL DE BARBECUE 2640, PLANE DE BARBECUE 2640, BBQ GRILL 4440 sont compatibles les uns avec les autres



FEU



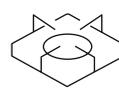
VITROCÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



CHEMINÉE



GAZ



FOUR

MOBILIER DE FEU EN FONTE



Gril en série ondulée



MOBILIER DE FEU EN FONTE

La série ondulée est conçue pour pouvoir cuire sur n'importe quel type de surface et être amenée à table à la fin du processus de cuisson. Sa conception spéciale permet une cuisson uniforme et les rainures garantissent que la viande et les légumes sont marqués sur la surface et réduisent le contact entre la surface de cuisson et les aliments pour faciliter la libération de l'eau ou de la graisse.



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ ONDULADA 3020	30 x 20 x 2,1 h cm	3,60	34,00
BBQ ONDULADA 4330	42 x 30 x 2,1 h cm	7,30	60,00
BBQ ONDULADA 5040	50 x 40 x 2,1 h cm	10,00	98,00

Épaisseur 2,1 cm

Poignées en acier inoxydable AISI 304

*** Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge**



FEU



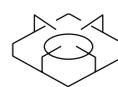
VITROCÉRAMIQUE



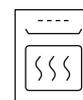
ÉLECTRIQUE



CHEMINÉE



GAZ



FOUR

■ SÉRIE DE GRILLADES





Accessoires



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ RISER 4330	48 x 30 x 16 h cm	1,00	108,00
BBQ RISER 5040	54 x 30 x 16 h cm	1,10	113,50

Support en bois et aluminium. Excellent pour servir des plats encore chauds.



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ COVER 3020	27,5 x 20,5 x 1 h cm	0,45	14,50
BBQ COVER 4330	39 x 30,5 x 1 h cm	0,95	19,50
BBQ COVER 5040	47 x 40,5 x 1 h cm	0,95	26,00

Couvercle en acier inoxydable AISI 304 plié à la presse.
Idéal pour protéger la plaque pendant la période d'inactivité.

*** Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge**



FEU



VITROCÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



CHEMINÉE



GAZ



FOUR







Gril en série reverse



La série Reverse a été conçue pour la cuisson et vous permet d'avoir une plaque ondulée et une à fond lisse ensemble, à utiliser selon vos besoins.



CTÉ ONDULÉ

CTÉ LISSE



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ REVERSE 2525	35 x 25 x 1,6 h cm	3,20	30,50
BBQ REVERSE 4530	55 x 30 x 1,6 h cm	6,00	57,50

Les dimensions ci-dessus incluent également les poignées.

BBQ REVERSE 2525 Dimensions utiles pour la cuisson 23,6 x 21,6 cm

BBQ REVERSE 4530 Dimensions utiles pour la cuisson 43,6 x 26,4 cm

*** Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge**



FEU



VITROCÉRAMIQUE



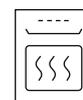
ÉLECTRIQUE



CHEMINÉE



GAZ



FOUR









Casseroles et poêles Série Outdoor



La Série Outdoor est conçue pour pouvoir cuisiner avec une cuisson homogène et sans matière grasse à l'extérieur et à feu vif. L'émaillage ne permettant pas à l'eau d'entrer en contact avec la fonte, l'Outdoor Line peut être utilisé et laissé à l'extérieur sans risque de rouille.



ART.	TAILLE	Kg	€
OL ROUND 330	40,3 x 34 x 3 h cm	3,45	58,00

* Dimensions avec poignées. Dimensions utiles pour la cuisson Ø 33 x 2,4h

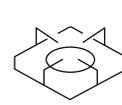
*** Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge**



FEU



CHEMINÉE



GAZ



FOUR



ART.	TAILLE	Kg	€
OL ROASTING 3625	32,5 x 30,2 x 5,2 h cm	5,05	77,00

* Dimensions avec poignées. Dimensions utiles pour cuisiner Ø 29.9 x 24.0 x 4,6h



ART.	TAILLE	Kg	€
OL WOK 290	57 x 30 x 9 h cm	3,65	99,50

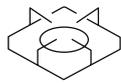
* Dimensions avec poignée. Dimensions utiles pour la cuisson Ø 29 x 8,3h



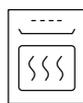
FEU



CHEMINÉE



GAZ



FOUR

* Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge



point
ARISTON

Marmites et poêles en fonte Série Grand Gourmet





Avec la cocotte en fonte, nous pouvons tout cuisiner, du risotto aux soupes, de la viande mijotée au poisson mijoté. La conception du couvercle permet un arrosage continu, ce qui permet de garder le plat humide et d'en améliorer le goût, en utilisant moins de sel et en faisant appel à des graisses naturelles.



FEU



VITROCÉRAMIQUE



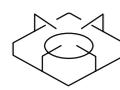
ÉLECTRIQUE



INDUCTION



CHEMINÉE



GAZ



FOUR

POT



ART.	TAILLE	Kg	€
POT ø24	ø24 x 11 h cm	4,50	65,00

* Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge

Les poêles en fonte, qu'elles soient lisses ou grillées, sont antiadhésives et offrent la possibilité de cuisiner sainement sans ajout de graisse ou d'huile. La double poignée facilite le positionnement sur la table de cuisson.



POÊLE



ART.	TAILLE	Kg	€
PAN ø26	ø26 x 5,5 cm	3,00	38,00



POÊLE



ART.	TAILLE	Kg	€
PAN 26x26	26 x 26 x 5,5 h cm	2,85	38,00

* Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA et hors Energy Surcharge



FEU



VITROCÉRAMIQUE



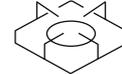
ÉLECTRIQUE



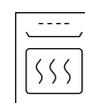
INDUCTION



CHEMINÉE



GAZ



FOUR





Conditions Générales de Vente

INFORMATION D'ENTREPRISE

CAST SRL

VIA MONTE ROSSO, 2 | 01100 VITERBO – VT
P. Iva 02271260560 | fv-cast@pec.it

COMMANDES

Pour les commandes passées par e-mail, téléphone, fax et courrier ordinaire, la direction commerciale de Lunaway enverra la confirmation de vente qui contiendra toutes les conditions contractuelles. Dans ce cas, la commande ne sera traitée qu'après réception de la confirmation de vente signée pour acceptation par le client.

Pour les commandes passées via le site www.lunaway-cheminee.fr, la commande sera traitée sans autre confirmation.

PAIEMENTS

Les paiements doivent être effectués dans les conditions établies dans la commande ou dans la confirmation de vente.

Tout retard sur les conditions convenues donne lieu à la facturation d'intérêts aux taux légal en vigueur au moment de la facturation, majoré de 3 points.

Voici nos principaux modes de paiement:

VIREMENT BANCAIRE CAST SRL:

Deutsche Bank S.P.A. (Viterbo)
IT27S0310414500000000822126
SWIFT : DEUTITM1810

Motif: mettre le nom de l'acheteur. L'expédition aura lieu au moment du crédit de la banque ou après avoir reçu le CRO qui peut être joint à l'e-mail: info@lunaway.it

CARTE DE CRÉDIT OU PAYPAL:



Via le site www.paypal.it en envoyant l'argent à info@lunaway.it | Raison: mettre le nom de l'acheteur et la référence de la commande.

PRIX

Les prix catalogue sont nets de TVA et se réfèrent à des articles standards.

GARANTIES

La marchandise est garantie pour qualité et méthode de construction des matériaux utilisés.

Tout défaut de construction donne au client le droit au remplacement gratuit de l'article ou d'une partie de celui-ci. Le droit au remplacement s'étend au cas où l'article subit des dommages pendant le transport, à condition que ces dommages soient déclarés au transporteur lors de la livraison de la marchandise et soient notés sur le bon de livraison.

DROITS DE CAST SRL

Cast S.r.l. se réserve le droit de modifier la construction, les mesures et les poids des articles indiqués dans ses catalogues et listes de vente sans préavis.

JURIDICTION

Pour tout litige né de la relation de vente, c'est le Tribunal du siège social de Viterbe qui en est compétent.

ÉLIMINATION DU PRODUIT

Tous les produits du catalogue sont fabriqués en fonte et en acier, des métaux durables car ils peuvent être recyclés un nombre illimité de fois, avec des économies considérables de matières premières et d'énergie.

La fonderie, en effet, permet de réutiliser les produits métalliques en fin de vie en les ramenant à leur état initial. Un parfait exemple d'économie circulaire.



EMBALLAGE

Le coût de l'emballage standard est inclus dans le prix. Un emballage standard signifie un emballage approprié pour assurer une protection adéquate de la marchandise.

EXPÉDITION

Nous expédions vers tous les pays européens et les coûts sont actualisés sur notre site web en fonction du lieu de destination.

Le coût est calculé en fonction du poids (coût maximum 4,00€/kg). Les marchandises seront livrées par un service de messagerie et le déchargement se fera uniquement au rez-de-chaussée et non aux étages supérieurs. Sauf imprévu du transporteur, la livraison de la marchandise aura lieu dans les 2 jours ouvrables à compter de la date d'expédition pour les livraisons en Italie et dans les 6 jours ouvrables pour les livraisons en Europe.

RETOURS ET REMBOURSEMENTS

Si pour une raison quelconque vous n'êtes pas satisfait de votre achat, vous pouvez retourner un ou plusieurs produits achetés au plus tard 14 jours à compter de la date de livraison.

A partir du moment où l'équipe de Lunaway autorise le retour, les produits doivent être livrés au siège du transporteur agréé au plus tard dans les 14 jours.

Le remboursement sera effectué après avoir reçu et vérifié l'intégrité du produit et sera effectué avec le même mode de paiement. Cast S.r.L. se réserve le droit de refuser les retours s'ils sont communiqués ou envoyés après les jours indiqués ou si les produits ne sont pas intacts. Tous les articles sont vérifiés avant d'être expédiés.

Les articles retournés endommagés ou toute modification évidente, seront rejetés et renvoyés au client, auquel ils sera facturés les frais de port (paiement à la livraison).

En cas de réception de marchandises défectueuses, écrivez immédiatement un e-mail à info@lunaway.it. Le remplacement d'un article du même modèle et de la même taille est possible selon la disponibilité de notre entrepôt, avec frais de livraison gratuit. Si l'article ne peut pas être remplacé, les procédures normales de remboursement commenceront.

Pour effectuer un retour, écrivez d'abord un e-mail à info@lunaway.it en indiquant le numéro de référence du bon de livraison ou de la facture, code de l'article, date de réception de la commande et la raison du retour. Une fois que nous avons vérifié que les causes sont conformes à nos conditions de vente, vous recevrez par e-mail des instructions pour contacter et livrer la marchandise au transporteur, qui doit avoir lieu au plus tard dans les 14 jours à compter de la date d'autorisation du retour. Vous recevrez ensuite l'étiquette PDF dont vous aurez besoin pour l'appliquer sur l'emballage. Il est conseillé de conserver l'emballage original, qui peut être réutilisé (s'il est intact) simplement en remplaçant l'étiquette. Il n'est pas nécessaire de renvoyer une commande entière, mais seulement une partie de celle-ci.



**Je redécouvre
plaisirs de votre
maison avec
Lunaway**



En savoir plus sur notre
site internet:

ph. +39 0761 18.70.772

e-mail: info@lunaway-cheminee.fr

website: lunaway-cheminee.fr



LUNAWAY | CUISINER AVEC DE LA FONTE



ph. +39 0761 18.70.772

e-mail: info@lunaway-cheminee.fr

website: lunaway-cheminee.fr

