MO
BIL
ER
DE
FEU
EN
FON
TE

Lunaway

Cuisiner avec de la fonte

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 2021/2 | Impression terminée en septembre 2021
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. 24

- 03.1 Marmites
- 03.2 Poêles

04. **Conditions générales de vente** / pg. 30

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.

ENTER
ESTD.
BRA

SÉRIE DE GRILLADES

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 ne comprennent pas la TVA**

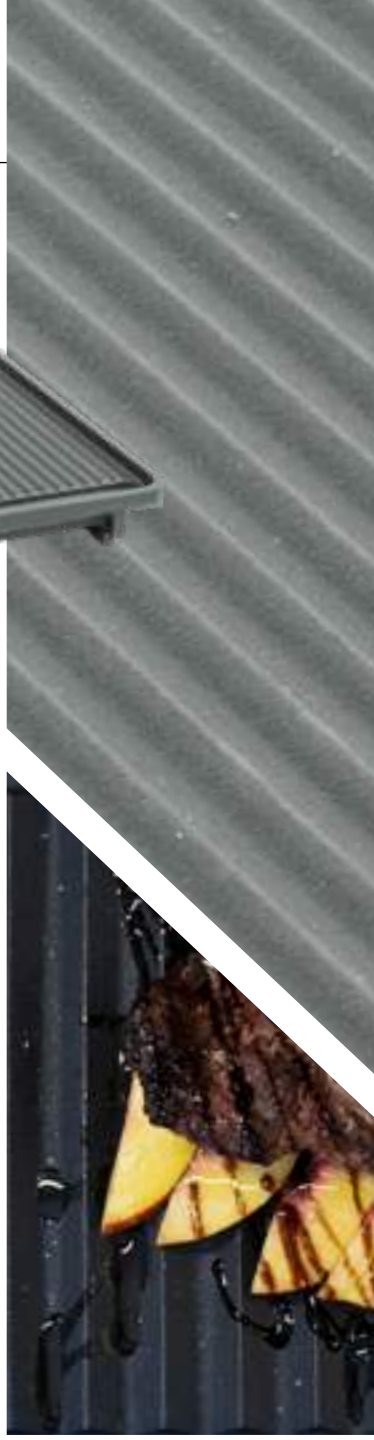
FEU VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE CHEMINÉE GAZ FOUR

ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ GRILL 4440	44 x 40 x 2 h cm	9,20	77,50

Hauteur hors pieds

*** Les prix indiqués ici ne comprennent pas la TVA**

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

SÉRIE DE GRILLADES

Gril en série ondulée

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 ONDULÉE 3020	30 x 20 x 2,1 h cm	3,60	27,00
BBQ ONDULÉE 4330	42 x 30 x 2,1 h cm	7,30	57,50
BBQ ONDULÉE 5040	50 x 40 x 2,1 h cm	10,00	77,50

Épaisseur 2,1 cm
Poignées en acier inoxydable AISI 304

*** Les prix indiqués ici ne comprennent pas la TVA**

FEU VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE CHEMINÉE GAZ FOUR

MOBILIER DE FEU EN FONTE

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	16,50
BBQ COVER 5040	47 x 40,5 x 1 h cm	0,95	18,50

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

*** Les prix indiqués ici ne comprennent pas la TVA**

FEU VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE CHEMINÉE GAZ FOUR

SÉRIE DE GRILLADES

SÉRIE DE GRILLADES

Gril en série reverse

La série Reverse a été conçue pour la cuisson et vous permet d'avoir une plaque de fond à la fois nervurée et lisse. fond lisse, 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

Épaisseur 2,1 cm

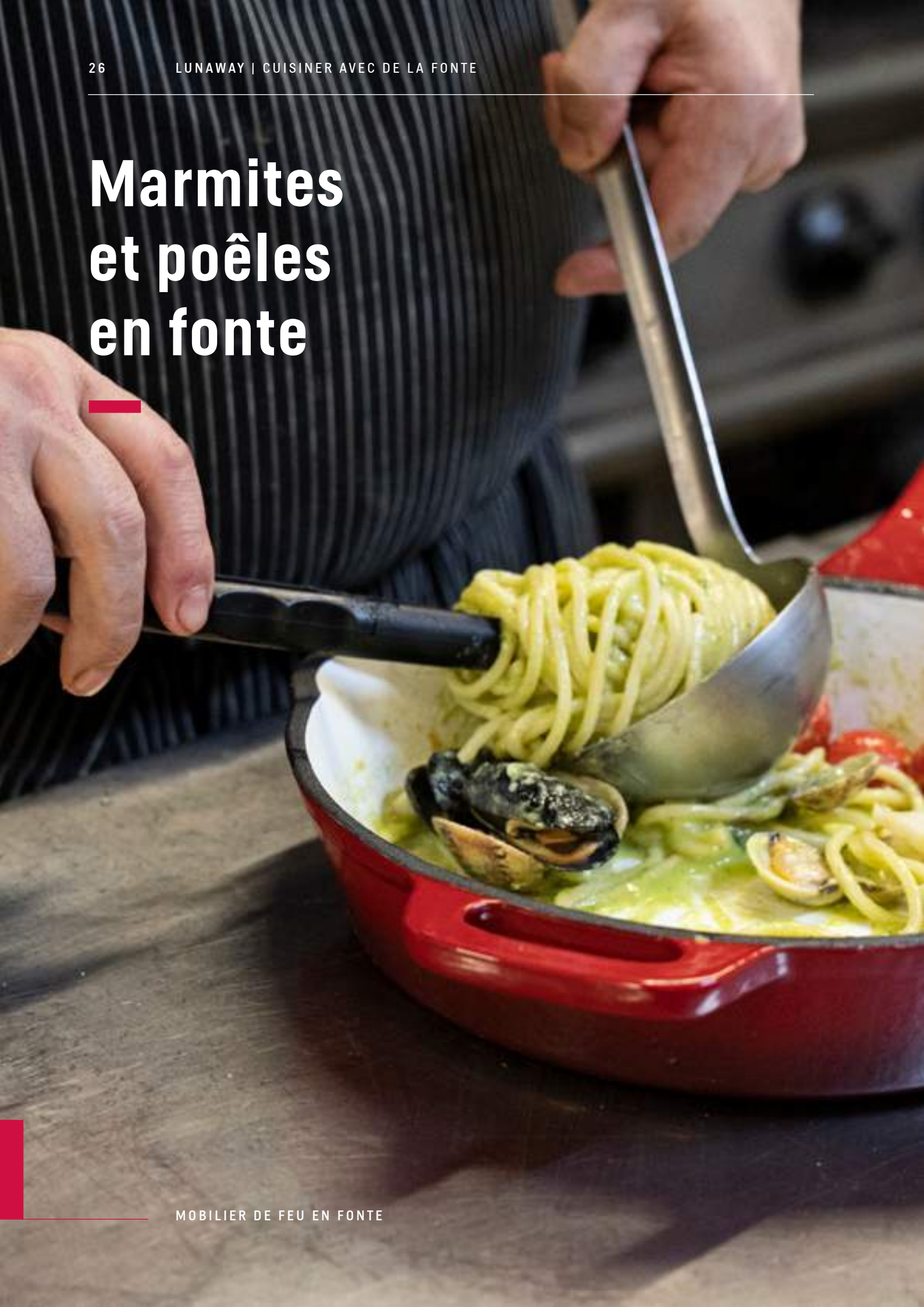
*** Les prix indiqués ici ne comprennent pas la TVA**

FEU VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE CHEMINÉE GAZ FOUR

SÉRIE DE GRILLADES

SÉRIE DE GRILLADES

Marmites et poêles en fonte



MARMITES ET POÊLES EN FONTE

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 ø26	ø24 x 11 h cm	4,50	65,00

*** Les prix indiqués ici ne comprennent pas la TVA**

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 ø15	ø15 x 3 h cm	0,90	12,00

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 ne comprennent pas la TVA**

FEU · VITROCÉRAMIQUE · ÉLECTRIQUE · INDUCTION · CHEMINÉE · GAZ · FOUR

MOBILIER DE FEU EN FONTE

MARMITES ET POÊLES EN FONTE

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 commercial 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**

ph. +39 0761 18.70.772
e-mail: **info@lunaway.it**
webseite: **www.lunaway.it**