



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](http://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 Cast Iron**.

Les poids et mesures peuvent varier en fonction de ce indiqué dans le catalogue.

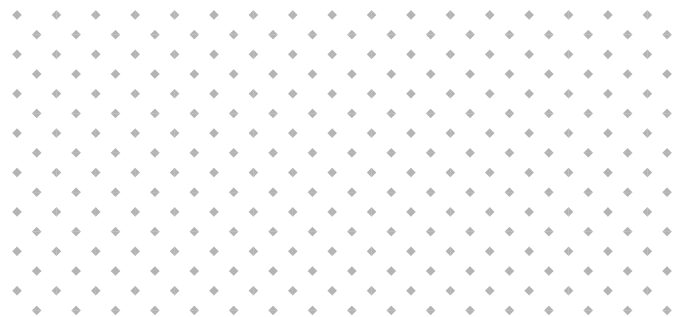
*Édition 2024 | Impression terminée en Mars 2024*

*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 Inverse

02.4 All round

02.5 Cook plate

**04. Conditions générales de vente** / pg. 32



# Propriétés bénéfiques de la cuisson sur la fonte émaillée

MOBILIER DE FEU EN FONTE

# 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.*



ESTD  
**BRA**  
E



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	49,00

Hauteur hors pieds



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ PLANE 2640	26 x 40 x 2 h cm	4,30	46,00

Hauteur hors pieds



\* Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA



FEU



VITROCÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



CHEMINÉE



GAZ



FOUR



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ GRILL 4440	44 x 40 x 2 h cm	9,10	80,00

Hauteur hors pieds



**\* Les prix indiqués ici s'entendent hors 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

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 ONDULATA 3020	30 x 20 x 2,1 h cm	3,60	37,50
BBQ ONDULATA 4330	42 x 30 x 2,1 h cm	7,30	78,00
BBQ ONDULATA 5040	50 x 40 x 2,1 h cm	10,00	105,00

Épaisseur 2,1 cm  
Poignées en acier inoxydable AISI 304

**\* Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA**



FEU



VITROCÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



CHEMINÉE



GAZ



FOUR

■ SÉRIE DE GRILLADES





# Accessoires



01 ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ COVER 3020	27,5 x 20,5 x 1 h cm	0,45	12,00
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	26,50

Couvercle en acier inoxydable.  
Idéal pour protéger le lisseur lorsqu'il

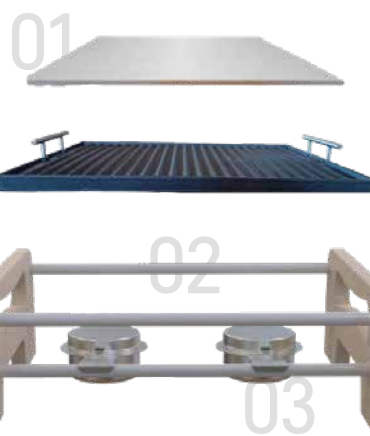
02 ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ RISER 4330	48 x 30 x 16 h cm	1,00	38,50
BBQ RISER 5040	54 x 30 x 16 h cm	1,10	38,50

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

03 ART.	DESCRIPTION	€
BBQ CHAFING 4330	2 conteneurs sur modèle BBQ 4330	60,00
BBQ CHAFING 5040	2 conteneurs sur modèle BBQ 5040	85,00

Supports complets de récipients en acier inoxydable pour l'insertion de la pâte combustible. Idéal pour garder les aliments au chaud, ne convient pas à la cuisson.

Détail des accessoires



Les prix se réfèrent aux accessoires.  
La plaque n'est pas incluse.

Détail du récipient en inox pour 200 ml  
de pâte combustible.



CONSEILS D'UTILISATION





Lunaway





# 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**



FEU



VITROCÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



CHEMINÉE



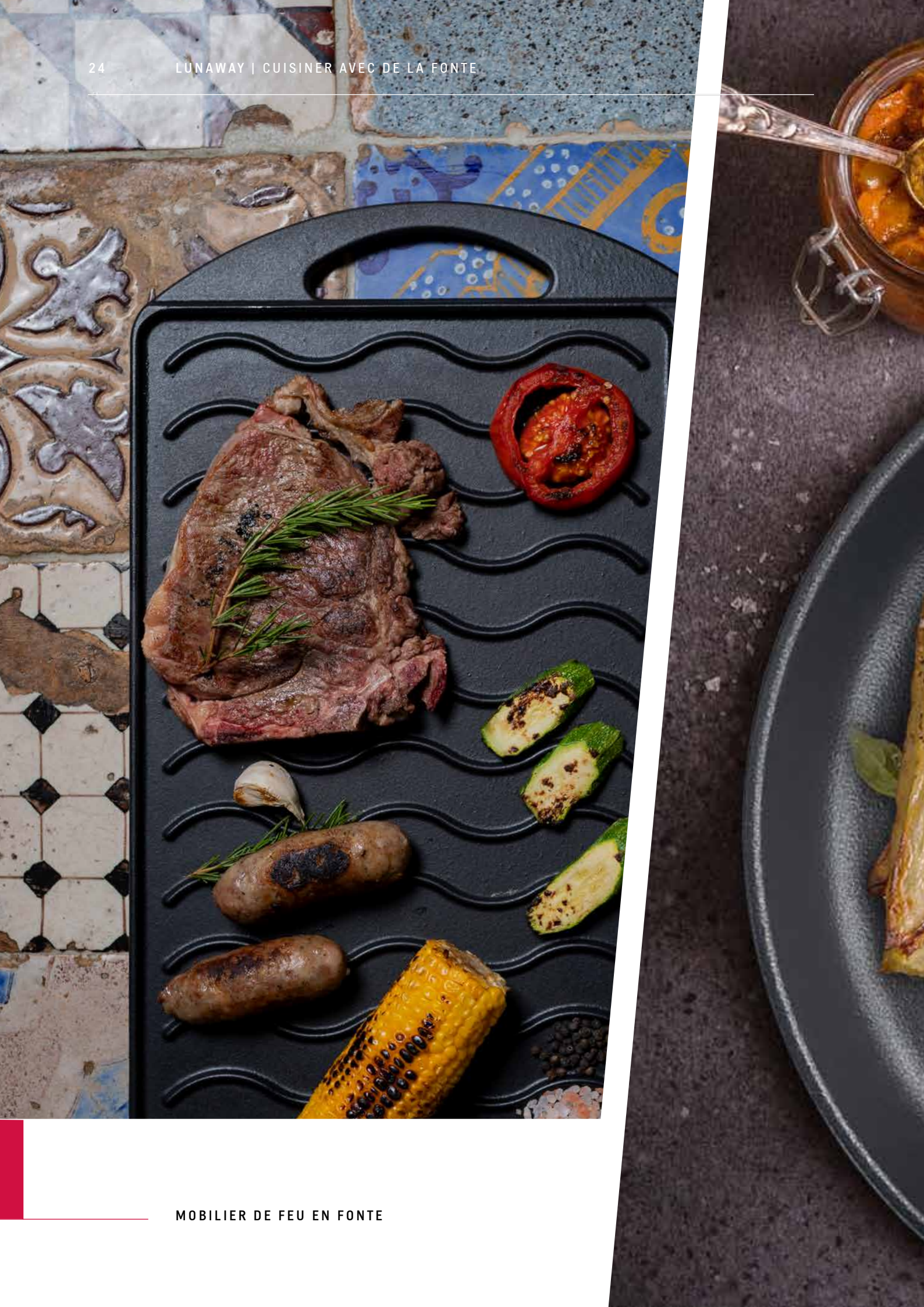
GAZ



FOUR









# Gril en série All round

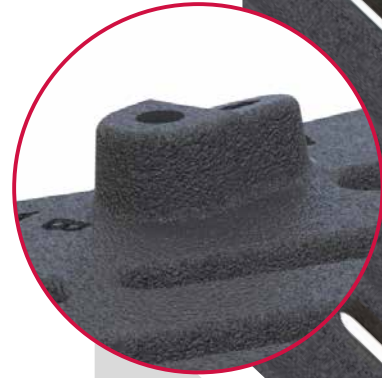


La série All round est conçue pour pouvoir cuisiner à l'extérieur en utilisant votre barbecue, brasero, cheminée et partout où vous le souhaitez.



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ GRATE30	30,2x 2,45 h	2,70	27,00

Grill en fonte, excellent pour cuisiner et griller.



A



B



Détail de l'installation des pieds.  
A. Installation oblique  
B. Installation perpendiculaire

### UTILISER DES EXEMPLES



BARBECUE



CHEMINÉE



CAMPING



BRASERO



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ HANDLE	21,4 x 1,8 x 4,4 h	0,29	5,00

Le prix se réfère à une seule poignée.  
2 poignées sont requises pour le modèle BBQ GRATE30



## Gril en série All round



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ PLATE30	30,2x 2,25H	3,20	32,00

Plaque en fonte. Excellent pour cuisiner tout type d'aliments.



Détail de l'installation des pieds.  
A. Installation oblique  
B. Installation perpendiculaire

### UTILISER DES EXEMPLES



BARBECUE



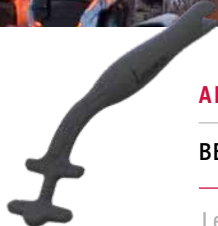
CHEMINÉE



CAMPING



BRASERO



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ HANDLE	21,4 x 1,8 x 4,4 h	0,29	5,00

Le prix se réfère à une seule poignée.  
2 poignées sont requises pour le modèle BBQ PLATE30



\* Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA

■ SÉRIE DE GRILLADES

## Grill pan All round series



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ DISH 22	Ø 22cm x 2,1h	1,40	12,00

Plaque en fonte, idéale pour cuisiner et servir les plats.



Avec la HANDLE BBQ vous pouvez également soulever le DISH22

### UTILISER DES EXEMPLES



BARBECUE



CHEMINÉE



CAMPING



BRASERO



FOUR



GAZ



VITROCÉRAMIQUE



ÉLECTRIQUE



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ HANDLE	21,4 x 1,8 x 4,4 h	0,29	5,00

Le prix se réfère à une seule poignée.

1 poignée est recommandée pour le modèle BBQ DISH22

# Gril en série Cook Plaque



Les grilles de la série plaques de cuisson sont idéales pour cuisiner au four à pizza mais aussi au simple four domestique. Ils peuvent toujours être utilisés sur les barbecues ou dans votre foyer.

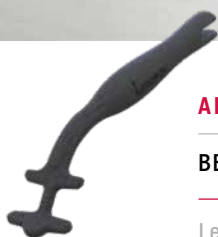


ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ COOK4040	40 x 40 x 0,9 h	7,21	72,00

Plaque en fonte. Excellent pour cuisiner à l'extérieur et à l'intérieur.



Insertion detail  
BBQ HANDLE handle



ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ HANDLE	21,4 x 1,8 x 4,4 h	0,29	5,00

Le prix se réfère à une seule poignée.  
2 poignées sont nécessaires pour le modèle BBQ COOK4040.

## UTILISER DES EXEMPLES



BARBECUE



CHEMINÉE



CAMPING



BRASERO



FOUR



GAZ

# Accessoires



01 ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ HANDLE	21,4 x 1,8 x 4,4 h	0,29	5,00

Le prix se réfère à une seule poignée.  
2 poignées sont requises pour le modèle BBQ COOK404.

02 ART.	TAILLE	Kg	€
BBQ RISER4040	46,6 x 40 x 16 h	2,00	38,50

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

03 ART.	DESCRIPTION	€
BBQ CHAFING 4040	2 conteneurs sur modèle BBQ 4040	60,00

Supports complets de récipients en acier inoxydable pour l'insertion de la pâte combustible. Idéal pour garder les aliments au chaud, ne convient pas à la cuisson.

Détail des accessoires



Les prix se réfèrent aux accessoires.  
La plaque n'est pas incluse.

Détail du récipient en inox pour 200 ml  
de pâte combustible.



CONSEILS D'UTILISATION

\* Les prix indiqués ici s'entendent hors TVA

■ SÉRIE DE GRILLADES

# Conditions Générales de Vente

## INFORMATION D'ENTREPRISE

### CAST SRL

VIA GIULIO CESARE, 71 | 00192 ROMA  
P.IVA 02271260560 | fv-cast@pec.it

## COMMANDES

Pour les commandes passées par e-mail, téléphone fax et courrier ordinaire, le service commercial de Lunaway enverra une confirmation de vente contenant toutes les conditions contractuelles.

La commande ne sera traitée qu'après confirmation de vente signée pour acceptation par le client. Pour les commandes passées via le site [www.lunaway.co.uk](http://www.lunaway.co.uk), 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](mailto:info@lunaway.it)

### CARTE DE CRÉDIT OU PAYPAL:



Via le site [www.paypal.it](http://www.paypal.it) en envoyant l'argent à [info@lunaway.it](mailto:info@lunaway.it) | Raison: mettre le nom de l'acheteur et la référence de la commande.

## PRIX

Les prix catalogue s'entendent hors TVA et en référence aux articles standards.

## GARANTIES

La marchandise est garantie pour la qualité et la 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 SRL se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis à la construction, aux mesures et au poids des articles indiqués dans ses catalogues et listes de vente.

## JURIDICTION

Pour tout litige découlant de la relation de vente, le tribunal compétent sera le tribunal du siège social de Rome.

## ÉLIMINATION DU PRODUIT

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

La fonderie permet en effet de réutiliser des produits métalliques ayant atteint leur vie en les remettant dans leur état d'origine. Un parfait exemple d'économie circulaire.





## EMBALLAGE

The cost of standard packaging is included in the price. Standard packaging means packaging suitable for providing adequate protection to the goods.

We are happy to announce that we have completely eliminated the use of plastic in our packaging. Now we use only paperboard, protecting your purchases and reducing our ecological footprint. Thank you for contributing to a greener world with our products!



## 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.

## RETURNS AND REFUNDS


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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@lunaway-cheminee.fr)

website: [lunaway-cheminee.fr](http://lunaway-cheminee.fr)



LUNAWAY | CUISINER AVEC DE LA FONTE



ph. +39 0761 18.70.772

e-mail: [info@lunaway-cheminee.fr](mailto:info@lunaway-cheminee.fr)

website: [lunaway-cheminee.fr](http://lunaway-cheminee.fr)

