



GHISANATIVA



FONDERIA FINCO



G H I S A N U D A
S E N Z A S M A L T I , V E R N I C I O
R I V E S T I M E N T I C H I M I C I

Per un contatto naturale del cibo con il ferro,
elemento base di vita che esalta l'autentico sapore del cibo.

B A R E C A S T I R O N :
N O E N A M E L , N O P A I N T ,
N O C H E M I C A L C O A T I N G

To allow a natural contact between the food and iron.
Iron is a basic element of life and enhances the flavour of food.



GHISANATIVA

Dalla ghisa più pura una linea di strumenti di cottura che esalta i sapori autentici.

Ogni strumento di cottura in **GHISANATIVA** viene riscaldato ad oltre 900°C fino a far fiorire spontaneamente sul ferro un solido strato di magnetite su cui viene steso manualmente dell'olio d'oliva che si polimerizza a 400°C.

Il risultato è una superficie naturalmente nera, dura e compatta che previene l'aderenza dei cibi senza ricorrere a smalti o vernici di sintesi come PFOA, PTFE e PFAS.

From the purest cast iron a cookware collection that enhances the true flavour of food. During the manufacturing process, each **GHISANATIVA** cast-iron cookware is heated to a temperature that is greater than 900°C degrees until a solid layer of magnetite forms on the surface. On the magnetite surface we spread manually the olive oil which polymerises at 400°C. This process yields a naturally black, hard and compact surface

that prevents food from sticking. The process is completely natural and renders a naturally non-stick surface and no enamels or synthetic coatings such as PFOA, PTFE or PFAS have been used.





PIASTRE IN GHISA CAST IRON GRILL PANS



GHISANATIVA propone un'esclusiva gamma di piastre che comprende due tipologie di modelli: piastre a fondo liscio e piastre a fondo rigato, per soddisfare differenti esigenze e stili di cottura. Entrambi i modelli sono disponibili nella linea **SPICA** dedicata a chi è alla ricerca dell'eccellenza in cucina e nella linea **MEROPE** pensata per una più facile accessibilità al mondo **GHISANATIVA**.

GHISANATIVA offers an exclusive range of grill pans which includes two types of models: smooth grilled pans and striped grill pans to allow for different cooking methods. Both models are available in two collections: **SPICA** dedicated to those people who are looking for excellence and **MEROPE** designed for an easier access to **GHISANATIVA** world.



Piastre lisce
Smooth grill pans

GHISANATIVA permette di accumulare e trattenere il calore fino a **12 volte in più dell'acciaio** e di trasferirlo al cibo con straordinaria efficacia. Questo garantisce la **migliore reazione di Maillard**.

Linea SPICA SPICA collection

GHISANATIVA accumulates and retains heat **12 times more efficiently than stainless steel** and transfers it to the food in the most effective way because thermal properties of **GHISANATIVA** guarantees **the best Maillard reaction**.



FF.483.GN.C

Piastre lisce in ghisanativa
Ghisanativa smooth grill pan
Ø 24 cm - h 2,5 cm - kg 2,77



FF.485.GN.C

Piastre lisce in ghisanativa
Ghisanativa smooth grill pan
Ø 28 cm - h 2,5 cm - kg 3,52



FF.489.GN.C

Piastre lisce in ghisanativa
Ghisanativa smooth grill pan
Ø 36 cm - h 2,5 cm - kg 5,25



FF.487.GN.C

Piastre lisce in ghisanativa
Ghisanativa smooth grill pan
Ø 32 cm - h 2,5 cm - kg 4,33



FF.491.GN.C

Piastre lisce in ghisanativa
Ghisanativa smooth grill pan
Ø 40 cm - h 2,5 cm - kg 6,25



Piastre rigate
Striped grill pans

Questa tipologia di piastre è stata progettata per una duplice funzione: **garantire la segnatura superficiale** di carni e vegetali e **ridurre il contatto tra la superficie di cottura e l'alimento** per favorire l'uscita di acqua o grassi.



FF.484.GN.C

Piastra rigata in ghisanativa
Ghisanativa striped grill pans
Ø 24 cm - h 2,5 cm - kg 3,067



FF.486.GN.C

Piastra rigata in ghisanativa
Ghisanativa striped grill pans
Ø 28 cm - h 2,5 cm - kg 3,96

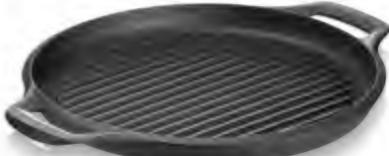
Linea **SPICA**
SPICA collection

These cast iron grill pans have been designed for a dual function: to **guarantee perfect surface grill-marks** on steak and vegetables and to **reduce the contact between the cooking surface and the food** itself to facilitate the release of water or fats.



FF.490.GN.C

Piastra rigata in ghisanativa
Ghisanativa striped grill pans
Ø 36 cm - h 2,5 cm - kg 6,05



FF.488.GN.C

Piastra rigata in ghisanativa
Ghisanativa striped grill pans
Ø 32 cm - h 2,5 cm - kg 4,91



FF.492.GN.C

Piastra rigata in ghisanativa
Ghisanativa striped grill pans
Ø 40 cm - h 2,5 cm - kg 7,20



Piastre lisce/rigate
Smooth/Striped grill pans

Queste piastre sono state progettate con un peso e con dimensioni contenute per una **maggior maneggevolezza e praticità.**

Linea MEROPE MEROPE collection

These cast iron grill pans have been designed with weight and dimensions that allow for better handling, **maneuverability and manageability.**



FF.573.GN.C

Piastre lisce in ghisanativa
Ghisanativa smooth grill pan
22,5 x 22,5 cm - kg 2,80



FF.574.GN.C

Piastre rigate in ghisanativa
Ghisanativa striped grill pans
22,5 x 22,5 cm - kg 3,30

Piastre lisce studiate per la cottura di pane a sfoglia sottile come piadine, crêpe francesi, dosa. Ideale per una **cottura uniforme e per favorire la massima croccantezza.**

Smooth cast iron grill pans designed for cooking flat bread such as piadina, wraps, French crêpe, Indian dosas and paranthas. Ideal for **uniform distribution of heat, giving the dish that perfect crunch.**



FF.563.GN.C

Piastre per piadine in ghisanativa
Ghisanativa smooth grill pan for piadine
Ø 26 cm - h 1 cm - kg 2,79



PENTOLE IN GHISA CAST IRON POTS



La gamma di pentole in **GHISANATIVA** propone modelli con differenti altezze, diametri e pesi per garantire la massima versatilità in ogni tipo di cottura. Le pentole in Ghisanativa sono dotate di coperchio in Pyrex per poter essere utilizzate anche in forno. Tutti gli strumenti in **GHISANATIVA** funzionano con tutte le fonti di energia (dalla legna, all'induzione). La gamma si articola nelle collezioni **MAIA**, **AMALTEA**, **MEROPE** e **WOK**.

The **GHISANATIVA** cast iron cookware range offers several models with different heights, diameters, and weights to ensure maximum versatility with different cooking techniques. Pots in **GHISANATIVA** are equipped with a Pyrex lid to be used also in the oven. All **GHISANATIVA** cookware can be used safely with multiple cooking techniques: from wood fires to induction cooktops. The range is divided into the **MAIA**, **AMALTEA**, **MEROPE** and **WOK** collections.



Pentole
Pots

MAIA è caratterizzata da un design unico; il suo doppio bordo a 45 gradi la distingue dalle comuni pentole.

La struttura molecolare e lo spessore appropriato permettono a **GHISANATIVA** di accumulare più calore di qualsiasi altro materiale e di restituirlo al cibo in maniera **uniforme e armonico**, mantenendone il vero sapore.

Le **MAIA** possono essere utilizzate per brasare, stufare, friggere, preparare arrosti e sono perfette per ultimare la cottura della pasta e realizzare risotti.

Linea MAIA MAIA collection

MAIA has a unique design with a double 45-degree edge, which distinguishes it from any other pot.

The molecular structure and the appropriate thickness allow **GHISANATIVA** to accumulate and retain more heat than any other material and to transfer this heat to the food in a **uniform and harmonious** way, enhancing the true flavor of all foods. The **MAIA** collection is ideal to braise, stew, fry, roast and are also perfect for finishing off the cooking of pasta dishes and making beautiful creamy risottos.



FF.554.GN.C

Pentola in ghisanativa
Ghisanativa Pot

Ø 12 cm - h 4 cm - kg 1,35



FF.557.GN.C

Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid

Ø 16 cm - h 4 cm - kg 2,02





Pentole
Pots

Linea MAIA MAIA collection



FF.562.GN.C
Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid
 $\varnothing 20\text{ cm}$ - $h\ 4\text{ cm}$ - kg 2,98



FF.533.GN.C
Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid
 $\varnothing 24\text{ cm}$ - $h\ 4\text{ cm}$ - kg 3,15



FF.586.GN.C
Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid
 $\varnothing 20\text{ cm}$ - $h\ 6\text{ cm}$ - kg 2,98



FF.532.GN.C
Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid
 $\varnothing 24\text{ cm}$ - $h\ 6\text{ cm}$ - kg 3,16



FF.587.GN.C
Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid
 $\varnothing 20\text{ cm}$ - $h\ 8\text{ cm}$ - kg 2,98



FF.531.GN.C
Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid
 $\varnothing 24\text{ cm}$ - $h\ 8\text{ cm}$ - kg 3,40



Pentole
Pots

AMALTEA è una linea di pentole di grande capienza, caratterizzata dal **miglior rapporto dimensione-peso**. **GHISANATIVA** sottolinea la purezza del metallo che va a contatto con il cibo; la sua eccezionale qualità termica si adattare a tutte le tecniche di cottura. La linea **AMALTEA** è perfetta per cotture veloci e a calore intenso per arrostire, rosolare, friggere ma è anche perfetta per cotture a calore lento e diffuso come brasati, stufati e pane.

Linea **AMALTEA** **AMALTEA** collection

AMALTEA is a collection of cast iron pots of large capacity, characterized by the **best ratio of size to weight**. **GHISANATIVA** emphasises the purity of the metal that comes into contact with food and its exceptional thermal quality can adapt to all cooking techniques. Whether you need fast and intense heating for roasting, browning, frying, or slow and uniform heating for braising, making stews and bread, the **AMALTEA** range is for you.



FF.583.GN.C

Pentola in ghisnativa - Coperchio Pyrex
Ghisnativa Pot - Pyrex lid
Ø 28 cm - h 6 cm - kg 3,2



FF.584.GN.C

Pentola in ghisnativa - Coperchio Pyrex
Ghisnativa Pot - Pyrex lid
Ø 28 cm - h 10 cm - kg 3,75





Pentole
Pots

Pentole in ghisa naturale dal design minimalista caratterizzate da peso e dimensioni contenute per una **maggior maneggevolezza**. È una misura ideale per cuocere risotti, verdure o sughi. Questa linea è ideale per persone che cucinano piccole quantità di cibo. Inoltre, è adatta ai professionisti della ristorazione nel preparare le comande.

Linea MEROPE MEROPE collection

MEROPE cast iron cookware have a minimalist design, and are **light and compact for easy use at home**. The size of the pans are ideal to cook small portions of vegetables, sauces, and even risottos. It is the perfect size for people who do not cook large quantities of food. It is also fantastic for professionals to prepare small or medium portions of food for orders.



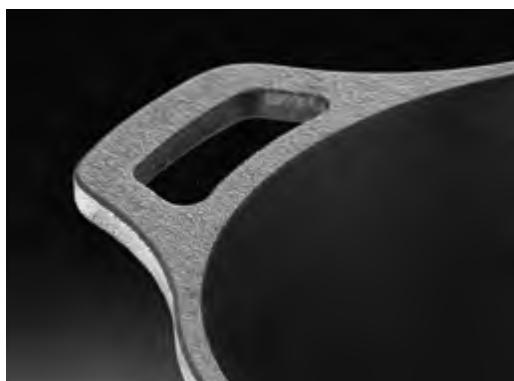
FF.582.GN.C

Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid
Ø 20 cm - h 4 cm - kg 2,52



FF.572.GN.C

Pentola in ghisanativa - Coperchio Pyrex
Ghisanativa Pot - Pyrex lid
Ø 20 cm - h 8 cm - kg 2,99





Pentole
Pots

Linea WOK WOK collection

Il wok è originario dalla Cina e grazie alla sua conformazione con il fondo semisferico, consente l'utilizzo di **poco olio nel caso di frittura**. Un adeguato bruciatore a gas o a induzione scalda e avvolge nel calore una maggiore superficie rispetto ad una normale pentola. Questo è indicato per la rosolatura delle verdure o mantecature di risotti. La sua unicità come pentola permette di cucinare sia **modeste che grandi quantità di alimenti**. La griglia interna è ideale per l'affumicatura e cottura a vapore.

The design for the wok range originates from China, and thanks to its hemispherical shaped cooking surface, allows for use of **smaller amount of oil to cook**, in particular when the wok is used for a quick fry. A suitable gas burner or an induction hob heats a larger surface area faster than other pots. The **GHISANATIVA** wok is ideal for browning vegetables, making stir-fry's with meats, or even creamy risotto. Its unique shape and size allows you to cook both **small and large quantities of food** and the internal **GHISANATIVA** grate is ideal for smoking and steaming within the wok itself.





Pentole
Pots

Linea WOK WOK collection



FF.534.GN.C

Pentola WOK in ghisanativa
Include griglia e coperchio Pyrex
Ghisanativa WOK pan
Includes griddle and Pyrex lid
Ø 32 cm - h 8 cm - kg 4,68



FF.575.GN.C

Pentola WOK in ghisanativa
Ghisanativa WOK pan
Ø 28 cm - h 9 cm - kg 3



FF.530.GN.C

Pentola WOK in ghisanativa
Ghisanativa WOK pan
Ø 36 cm - h 9 cm - kg 4,2



FORNELLONI **ELIOS** **ELIOS** COOKING HOBS



I fornelli della gamma **ELIOS** sono pensati per le cucine professionali, il catering, i cultori della cucina d'eccellenza. Sono contraddistinti da una grande potenza per permettere cotture di ogni tipo. Offrono la possibilità di adattare ogni tipologia di strumento, dalle piastre come alternativa al barbecue al wok per una cucina etnico-fusion. Esistono versioni a legna, gas e induzione con un design unico per eccellere nei live-cooking. Sono macchine realizzate con componentistica per durare nel tempo e rispettare i più severi standard di sicurezza.

The **ELIOS** range hobs are designed for professional kitchens, caterers and even amateurs to help create an extraordinary cuisine. They are incredibly flexible for any type of cooking, and can be used with a range of equipment, from grill-pans to create those beautiful barbeques, to woks for preparing Asian or fusion dishes. **GHISANATIVA** has launched charcoal, gas and induction versions with a unique design to succeed in live-cooking. They are cast iron tools made with components to last and comply with the strictest international safety standards.



Fornellone a legna
Charcoal hob

Linea ELIOS CHARWOOD ELIOS CHARWOOD collection

Per gli amanti del fuoco, Elios charwood rappresenta l'evoluzione della legna nella cottura. Un ritorno alle origini per chi vuole sperimentare i segreti del fuoco, le essenze della legna, il calore del ferro: ELEMENTI fondamentali per riscoprire i sapori di un tempo.

For fire lovers, Elios Charwood represents the evolution of wood in cooking. A step backwards for those who want to experience the secrets of fire, the essences of wood, the warmth of iron: essential ELEMENTS to elevate the food experience.



FF.1500

Fornellone ELIOS CHARWOOD
ELIOS CHARWOOD hob
w 45 cm - d 49 cm



con i cerchi:
with the rings:
h 24 cm - kg 45



con la griglia:
with the griddle:
h 28 cm - kg 51



FF.1560

Fornellone ELIOS CHARWOOD con carrello SOTHIS
ELIOS CHARWOOD hob – SOTHIS CART
w 58,5 cm - d 56 cm

con i cerchi:
with the rings:
h 96 cm - kg 87

con la griglia:
with the griddle:
h 100 cm - kg 93





Elios Charwood include una innovativa griglia in ghisa dalle alette inclinate che impedisce al grasso di cadere nella brace con due principali vantaggi:
1. evitare fiammate che possono bruciare il cibo;
2. far passare dalle strette feritoie i profumi della legna aromatizzando il cibo.



Elios Charwood includes an innovative cast iron griddle: with inclined walls that prevent fat from falling into the embers with two main advantages:

1. Avoiding oil fires and preventing food from burning;
2. Let the scents of wood passing through the narrow slits to flavour the food uniquely.



Con Elios Charwood il calore della brace si sviluppa all'interno di un crogiolo fatto di materiale speciale in uso nelle fonderie dove si lavora a oltre 1500°C.

Il calore si propaga verso l'alto dove dei cerchi in ghisa raggiungono e accumulano temperature di oltre 350°C.

With Elios Charwood, the heat of the embers develops inside a crucible made of special material used in foundries where the temperatures rise over 1500°C. The heat reflects upwards where cast iron rings reach and accumulate temperatures of over 350°C.

Linea ELIOS CHARWOOD
ELIOS CHARWOOD collection

Cucinare a fuoco vivo Cooking with fire

Elios Charwood può essere utilizzato con dei cerchi in ghisa di diverso diametro per utilizzare differenti misure di pentole, tra cui la wok.

Elios Charwood can be used with cast iron circles of different diameters to allow the use of different sizes of pots, including the wok.





Fornellone a gas
Gas hob

Linea ELIOS PLUS ELIOS PLUS collection

La struttura è realizzata in ghisa smaltata antiacido. Ha un **bruciatore da 9 kW con spartifiamma doppia corona in ghisa**. È dotata di griglia di supporto adatta per pentole con diametro minimo 18 cm. Ha una accensione professionale con **fiamma pilota e sistema di sicurezza**. È predisposto per gas, GPL e metano. È omologato per uso professionale ambiente interno. **Modello registrato**.

The structure is made of acid-resistant enameled cast iron, and features a **9 kW burner with double crown flame spreader made of cast iron**. The pan support is suitable for pans/pots and grill-pans with a minimum diameter of 18 cm. It includes a professional ignition system with a **pilot flame and integrated safety system**, and can be arranged for gas, LPG and methane inputs. It is approved for an indoor environment professional use. **Registered model.**



FF.1001

Fornellone ELIOS PLUS
ELIOS PLUS gas hob
w 45 cm - d 49 cm - h 22,5 cm - kg 28,5



FF.1060

Fornellone ELIOS PLUS con carrello SOTHIS
ELIOS PLUS gas hob – SOTHIS cart
w 58,5 cm - d 56 cm - h 95 cm - kg 76,5





Fornellone a gas
Gas hob

Linea ELIOS WOK ELIOS WOK collection

Struttura realizzata in ghisa smaltata antiacido. **Bruciatore da 9 kW con spartifiamma doppia corona in ottone.** Anello di supporto per pentola wok con diametro minimo 30 cm. Ha una accensione professionale con **fiamma pilota e sistema di sicurezza.** È predisposto per gas, GPL e metano. È omologato per uso professionale ambiente interno. **Modello registrato.**

The structure is made of acid-resistant enameled cast iron. It features a **9 kW burner with double-crown flame spreader made of brass.** The pan support is suitable for wok pans with a minimum diameter of 30 cm.

It includes a professional ignition system with a **pilot flame and integrated safety system** and can be arranged for gas, LPG and methane inputs. It is approved for an indoor environment professional use. **Registered model.**



FF.1102

Fornellone ELIOS WOK
ELIOS WOK hob
w 45 cm - d 49 cm - h 28,8 cm - kg 30,6 mm



FF. 1160

Fornellone ELIOS WOK con carrello SOTHIS
ELIOS WOK hob - SOTHIS cart
w 58,5 cm - d 56 cm - h 101 cm - kg 78,6





Fornellone a
induzione
Induction hob

Linea ELIOS FLAT INDUCTION ELIOS FLAT INDUCTION collection

La struttura è realizzata in ghisa smaltata antiacido. Il piano è in vetro ceramico di 345 mm di diametro ed ha 6 mm di spessore. La superficie di cottura è di 220 mm di diametro. La potenza elettrica è di 3.5 kW. L'alimentazione è di 230 V - 50 Hz o 60 Hz - 16 A.

Il sistema di raffreddamento è con ventilatore tangenziale. Il filtro antigrasso è estraibile per una facile pulizia. La componentistica della nostra induzione consente un **utilizzo di 20/30.000 ore di lavoro** a differenza delle induzioni domestiche che ne consentono 3/5000 ore.

The structure is made of acid resistant enamelled cast-iron. The heating top is made of 6 mm thick ceramic glass which is 345 mm in diameter; with a cooking surface of 220 mm. The electrical power is 3.5 kW, and is powered by a power supply of 230 V - 50 Hz or 60 Hz - 16 A. The cooking system has a tangential fan and a removable grease filter for easy cleaning. The components of the induction system allow it to be **used for 20/30.000 hours of work** compared to the standard home inductions that allow only 3-5000 hours.



FF.1300

ELIOS FLAT induction
ELIOS FLAT induction

w 45 cm - d 49 cm - h 22,3 cm - kg 37



FF.1360

ELIOS FLAT induction con carrello SOTHIS
ELIOS FLAT induction with SOTHIS cart

w 58,5 cm - d 56 cm - h 95,5 cm - kg 85





Fornellone a
induzione
Induction hob

Linea ELIOS WOK INDUCTION ELIOS WOK INDUCTION collection

La struttura è realizzata in ghisa smaltata antiacido. Il piano è in vetro ceramico con 6 mm di spessore. La superficie di cottura è adatta a pentole wok di diametro 300 mm. La potenza elettrica è di 3.5 kW. L'alimentazione è di 230 V - 50 Hz o 60 Hz - 16 A.

Il sistema di raffreddamento è con ventilatore tangenziale. Il filtro antigrasso è estraibile per una facile pulizia. La componentistica della nostra induzione consente un **utilizzo di 20/30.000 ore di lavoro** a differenza delle induzioni domestiche che ne consentono 3/5000 ore.

The structure is made of acid resistant enamelled cast-iron. The heating top is made of 6 mm thick ceramic glass. The cooking surface is adapt to wok pans of 300 mm diameter. The electrical power is 3.5 kW, and is powered by a power supply of 230 V - 50 Hz or 60 Hz - 16 A. The cooking system has a tangential fan and a removable grease filter for easy cleaning. The components of the induction system allow it to be **used for 20/30.000 hours of work** compared to the standard home inductions that allow only 3-5000 hours.



FF.1400

ELIOS WOK induction
ELIOS WOK induction

w 45 cm - d 49 cm - h 22,3 cm - kg 38



FF.1460

ELIOS WOK induction con carrello SOTHIS
ELIOS WOK induction with SOTHIS cart

w 58,5 cm - d 56 cm - h 95,5 cm - kg 86





Griglie in ghisa
Cast iron griddle

La linea **PROFI** di **GHISANATIVA** propone un modello di griglia da forno multifunzione (pesce, carni, verdure) **Gastronorm GN 1/1** per uso professionale, ad ottima conducibilità termica e con una **resistenza nettamente superiore alle tradizionali griglie in alluminio**. Garantisce **perfette rigature** e una reazione di **Maillard a regola d'arte**.

Linea **PROFI**
PROFI collection

The **PROFI** collection of **GHISANATIVA** offers a multi-cooker ridged griddle (for fish, meat, vegetables).

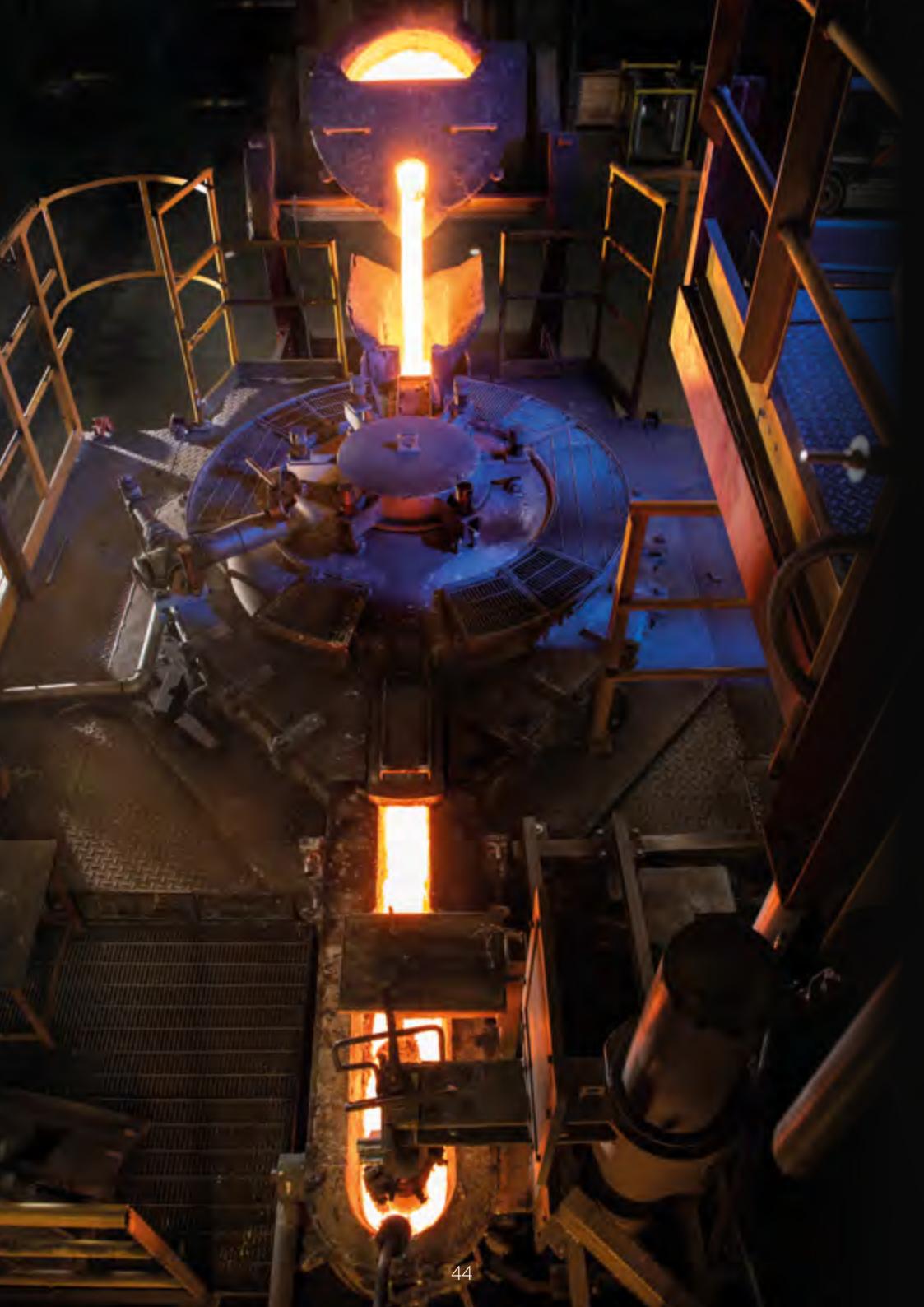
The **Gastronorm GN 1/1** for professional use, with excellent thermal conductivity and a resistance that is clearly superior compared to the traditional ridged aluminium griddles, guarantees perfect marks and a unique Maillard reaction. It guarantees perfect ridged and a Maillard reaction every time.



FF. 565.SN.C

Griglia TROY Gastronorm 1/1 smaltata
TROY Gastronorm 1/1 enamelled griddle
53 x 32,5 cm - kg 5,16





FONDERIA FINCO

Fusioni per la cottura dal 1945.
Castings for cooking since 1945.

L' alchimia degli elementi* che trasforma il tuo cibo.
Perché dove cucini ha la stessa importanza di cosa cucini.

The alchemy of elements* that transforms your food.
Where what you cook your food in, is just as important
as what you cook!

*(Ferro Silicio e Carbonio - Iron, Silicon and Carbon)



FONDERIA FINCO s.r.l.
Via Palladio 6,
35010 Marsango
di Campo S. Martino (PD) - ITALY
Tel. +39 (0)49 552066
Fax +39 (0)49 552630
customer@ghisanativa.it

Questa brochure è stampata su
Il marchio FSC identifica prodotti
contenenti cellulosa proveniente
da foreste gestite in maniera
corretta e responsabile secondo
rigorosi standard ambientali,
sociali ed economici.

*This brochure is printed on
The FSC label identifies products
containing cellulose from
well-managed and sustainable
forests according to strict
environmental, economic,
and community standards.*

ghisanativa.com