

**COMPLEMENTI
BBQ & OUTDOOR
IN GHISA SMALTATA**

GRIGLIARE CON LA GHISA



Scarica il catalogo digitale

Nel catalogo sono presenti codici QR. Per chi non avesse i programmi di lettura può trovare tutti i documenti sul sito www.lunaway.it e la possibilità di scaricare gratuitamente i programmi di lettura dei codici QR.

Tutte le immagini sono di proprietà di **Lunaway Cast Iron®**. Le informazioni e i dati tecnici riportati nel presente catalogo sono aggiornati al momento della pubblicazione. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche a prodotti, caratteristiche e prezzi.

Edizione 2026

Finito di stampare a Febbraio 2026

Stampato su carta riciclata



01. METTIAMO A FUOCO LA QUALITÀ	/ pag. 3
01.1 MOMENTI DA CONDIVIDERE	/ pag. 5
01.2 DOPPIA SMALTATURA BLACK	/ pag. 6
01.3 GHISA PRONTA ALL'USO	/ pag. 7
02. PIASTRE IN GHISA	/ pag. 10
02.1 SERIE GRILL	/ pag. 10
02.2 SERIE ONDULATA	/ pag. 14
02.3 SERIE REVERSE	/ pag. 20
02.4 SERIE ALL ROUND	/ pag. 24
02.5 SERIE IN LINE	/ pag. 33
02.6 BBQ BLOCK	/ pag. 38
02.7 SERIE COOK	/ pag. 40
03. GRIGLIE CENERE	/ pag. 50
04. CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	/ pag. 52

METTIAMO A FUOCO LA QUALITÀ

CUCINA COME UN PRO

La ghisa è da sempre sinonimo di cucina autentica, robustezza e sapori intensi. Il suo design senza tempo la rende non solo uno strumento di cottura eccezionale, ma anche un elemento di presentazione elegante direttamente a tavola. Ideale per chi cerca risultati professionali anche a casa.



Design sviluppato per facilitare l'esperienza di cottura, dal semplice appassionato ai grigliatori più esperti.



UNA BUONA GRIGLIATA CREA MOMENTI DA CONDIVIDERE

PERCHÉ SCEGLIERE LA GHISA LUNAWAY?

Le nostre piastre e griglie, con doppia smaltatura, offrono i vantaggi della ghisa con una manutenzione semplice e un uso immediato. Non richiedono trattamenti prima dell'uso e si puliscono facilmente. Con Lunaway, la cucina all'aperto diventa più semplice, autentica e ricca di gusto.

PERCHÉ OUTDOOR?

Cucinare all'aperto rende ogni piatto più conviviale e ogni momento più vivo. Che sia una grigliata con amici o un pranzo in famiglia, gli strumenti giusti trasformano anche una giornata qualunque in qualcosa da ricordare.

GRIGLIARE COME UN VERO MAESTRO

Chi vive la brace lo sa: non è solo una questione di cottura, ma di atmosfera, curiosità e passione. Per questo, Lunaway collabora con **Facundo – in arte Dott. Asado**, creatore e divulgatore nel mondo BBQ, per offrire suggerimenti e piccole attenzioni che possono trasformare ogni grigliata in un momento speciale.

Nel corso delle pagine troverai i suoi consigli, brevi spunti pratici su come usare al meglio piastre, griglie e strumenti del fuoco.

Esperto di carne alla brace, è diventato famoso per il suo canale **YouTube** che conta più di **110.000 iscritti**. Segui Facundo sul suo canale per scoprire come utilizzare al meglio i **prodotti Lunaway** e tanti altri consigli.



Facundo Dott. Asado

DOPPIA SMALTATURA BLACK

LA GHISA SMALTATA PER UNA COTTURA PERFETTA E SICURA

Un doppio strato di protezione che garantisce il massimo delle prestazioni, con il minimo della manutenzione.



SICUREZZA ALIMENTARE

Rivestimento atossico, conforme agli standard per il contatto con gli alimenti. Non si verifica migrazione di ioni metallici, neanche ad alte temperature e/o con alimenti acidi. Puoi usare pomodoro e limone in totale tranquillità.



MAGGIORE IGIENE

La superficie smaltata non assorbe batteri, odori, sapori o residui di cibo, garantendo una cottura sempre sicura.



ANTI CORROSIONE

Eccellente durata, testata in condizioni estreme per garantire affidabilità e protezione dall'usura e dall'umidità. Progettata per un utilizzo domestico regolare di almeno 5 anni.



IMPERMEABILE E FACILE DA PULIRE

Basta acqua calda e una spugna. Compatibile anche con lavastoviglie per una pulizia senza sforzo.



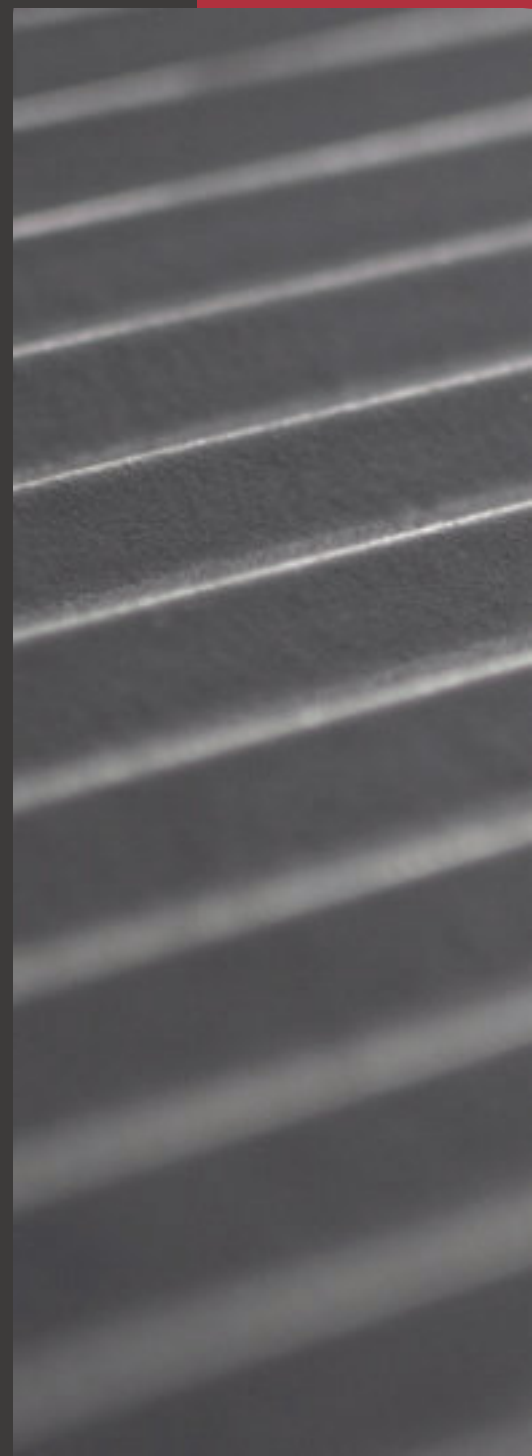
ASPETTO ESTETICO PREMIUM

La finitura lucida e uniforme dona un aspetto elegante e moderno alle piastre e alle griglie, perfetto anche per il servizio in tavola.



COTTURA SU FIAMMA

Lo smalto protegge la superficie e resiste alle alte temperature; puoi utilizzare il prodotto direttamente su fiamma viva, brace o fornello a gas, senza timori di danneggiarlo o alterarne le prestazioni.



QUALITÀ PREMIUM E SICUREZZA CERTIFICATA

I nostri prodotti in ghisa smaltata sono realizzati in conformità alle più severe normative di sicurezza europee e britanniche. Certificati dal TÜV Rheinland, garantiamo una superficie di cottura sicura al 100%.

REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004: Piena conformità alla legislazione quadro per i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

CERTIFICAZIONE LFGB & ISO 4531: Il nostro smalto opaco è testato per resistere ad alte temperature e shock termici senza alcuna migrazione di sostanze nocive.

SENZA METALLI PESANTI: Rapporti di laboratorio confermano la TOTALE ASSENZA DI PIOMBO E CADMIO nel nostro processo di smaltatura, garantendo un'esperienza di cottura purissima.

**SUPERFICI DI COTTURA SALUTARI****NESSUNA STAGIONATURA RICHIESTA**

A differenza della ghisa grezza tradizionale, i prodotti Lunaway presentano una finitura in Smalto Porcellanato Opaco ad alta tecnologia. Questo rivestimento avanzato elimina la necessità del processo di "stagionatura" (trattamento con olio ad alte temperature).

PRONTO ALL'USO: Non richiede alcun trattamento preventivo con olio. I nostri prodotti sono pronti per la griglia appena usciti dalla confezione.

PROTEZIONE A VITA: Lo smalto sigilla l'anima in ghisa, rendendola inossidabile al 100% e resistente alla ruggine.

EVOLUZIONE ANTIADERENTE: La superficie opaca è progettata per sviluppare nel tempo una naturale patina antiaderente, assorbendo i grassi naturali della cottura.

MANUTENZIONE SEMPLICE: Nessun rituale complesso. È sufficiente lavare con sapone delicato, asciugare e la piastra è pronta per il prossimo BBQ.

CARATTERISTICA	DOPPIA SMALTATURA BLACK	GHISA GREZZA DA STAGIONARE
PRONTA ALL'USO	Sì, subito utilizzabile ✓	No, richiede stagionatura iniziale
SICUREZZA ALIMENTARE	Smalto certificato per uso alimentare ✓	Dipende dalla qualità della stagionatura
MANUTENZIONE	Nessuna oliatura necessaria ✓	Va oliata regolarmente
RESISTENZA ALLA RUGGINE	Protetta dallo smalto ✓	Si corrode facilmente se trascurata
PULIZIA	Facile: lavastoviglie o sapone per piatti ✓	No detergenti, pulizia delicata
ASPETTO NEL TEMPO	Inalterato, brillante ✓	Macchie e annerimenti frequenti
CIBI ACIDI	Nessun problema, lo smalto isola ✓	Possano reagire con il metallo
IGIENE COMPLESSIVA	Massima: superficie liscia e non porosa ✓	A rischio se non ben mantenuta



2015
CERIA
ENTRATA



LUNAWAY | COMPLEMENTI BBQ E OUTDOOR

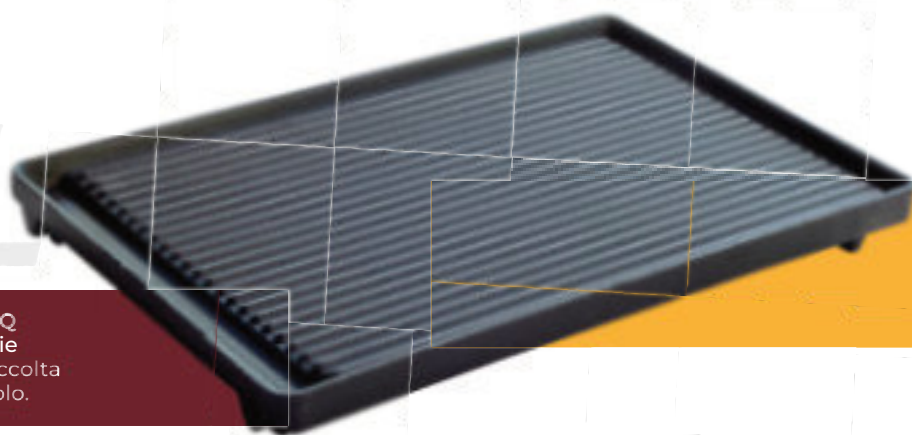


SERIE GRILL

GRILL



GRILL



Gli articoli **BBQ GRILL** e **BBQ PLANE** hanno una superficie inclinata che favorisce la raccolta dei grassi verso il foro di scolo.

ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ GRILL 2640	26 x 40 x 2 h cm	5,0	49,00
BBQ GRILL 4440	44 x 40 x 2 h cm	9,2	80,00



Altezza totale (inclusi i piedini maggiori): 4,8cm

PLANE



PLANE



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ PLANE 2640	26 x 40 x 2 h cm	4,3	46,00



Altezza totale (inclusi i piedini maggiori): 4,8 cm

 FUOCO	 VETRO CERAMICA / ELETTRICO	 GAS	 FORNO	 LAVASTOVIGLIE	 PRONTO ALL'USO
-----------	-----------------------------------	---------	-----------	-------------------	--------------------

**PRODOTTI
COMPATIBILI
TRA LORO**

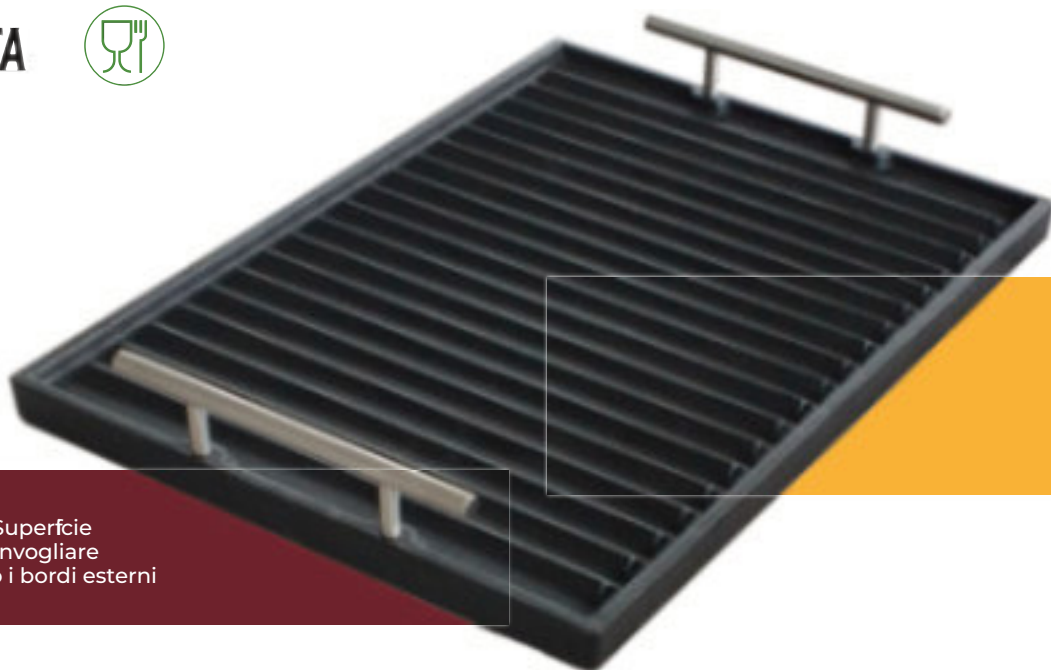






SERIE ONDULATA

ONDULATA



DETTAGLIO: Superficie idonea per convogliare il grasso verso i bordi esterni

ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ ONDULATA 3020	30 x 20 x 2,2 h cm	3,6	37,⁵⁰
BBQ ONDULATA 4330	42 x 30 x 2,2 h cm	7,3	78,⁰⁰
BBQ ONDULATA 5040	50 x 40 x 2,2 h cm	10,0	105,⁰⁰



Spessore 2,2 cm
Maniglie in acciaio inox AISI 304



FUOCO



VETRO CERAMICA
/ ELETTRICO



GAS



FORNO

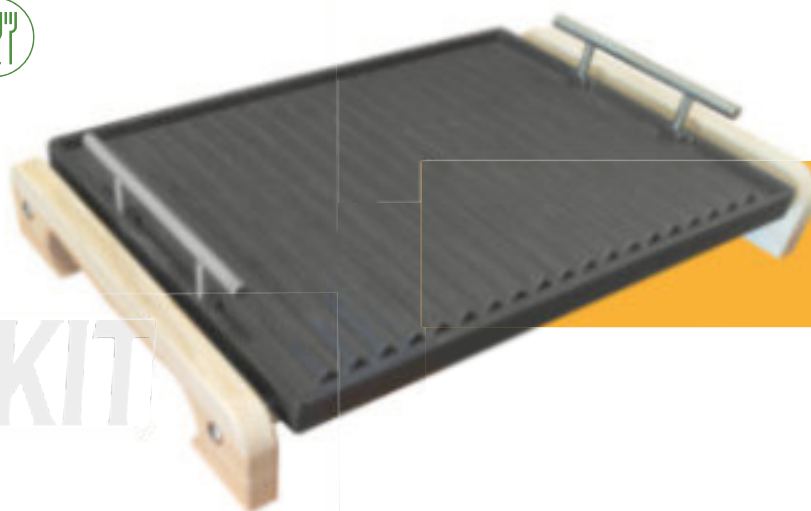


LAVASTOVIGLIE



PRONTO ALL'USO

TRAY KIT



TRAY KIT

ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ TRAY KIT 3020	25,0 x 35,5 x 6,5h cm	4,40	85, ⁰⁰
BBQ TRAY KIT 4330	39 x 30,5 x 6,5 h cm	8,10	124, ⁰⁰
BBQ TRAY KIT 5040	47 x 40,5 x 6,5h	10,80	156, ⁰⁰



DETTAGLIO: Possibilità di personalizzare il sottopiastra con un'intestazione o un logo





RISER KIT



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ RISER KIT 3020	27,5 x 20,5 x 16 h cm	5,70	95, ⁰⁰
BBQ RISER KIT 4330	39 x 30,5 x 16 h cm	9,47	144, ⁰⁰
BBQ RISER KIT 5040	47 x 40,5 x 16 h cm	13,45	176, ⁵⁰



ART.	DIMENSIONI	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



ART.	€
PASTACOMB	3, ³⁰

INCLUSA NEL KIT:
pasta combustibile ml
200 durata circa 1,5h

(A) Coperchio in acciaio inox. NON INCLUSO NEL KIT.
Ideale per proteggere la piastra durante il periodo di inutilizzo.





SERIE REVERSE

REVERSE



DETTAGLIO:

Doppia superficie di cottura.
Lato liscio e lato ondulado
con serpentina in rilievo



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ REVERSE 2525	35 x 25 x 1,6 h cm	3,20	34,00
BBQ REVERSE 4530	55 x 30 x 1,6 h cm	6,00	62,00



Le dimensioni sopra riportate comprendono i manici.

BBQ REVERSE 2525: dimensioni utili alla cottura 23,6 x 21,6 cm

BBQ REVERSE 4530: dimensioni utili alla cottura 43,6 x 26,4 cm



FUOCO



VETRO CERAMICA
/ ELETTRICO



GAS



FORNO



LAVASTOVIGLIE



PRONTO ALL'USO



TRAY KIT



TRAY KIT

ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ TRAY KIT 2525	25 x 29 x 6,5 h cm	4,00	81, ⁵⁰
BBQ TRAY KIT 4530	39 x 30,5 x 6,5 h cm	6,80	108, ⁰⁰



DETTAGLIO: Possibilità di personalizzare il sottopiatra con un'intestazione o un logo



LUNAWAY | COMPLEMENTI BBQ E OUTDOOR

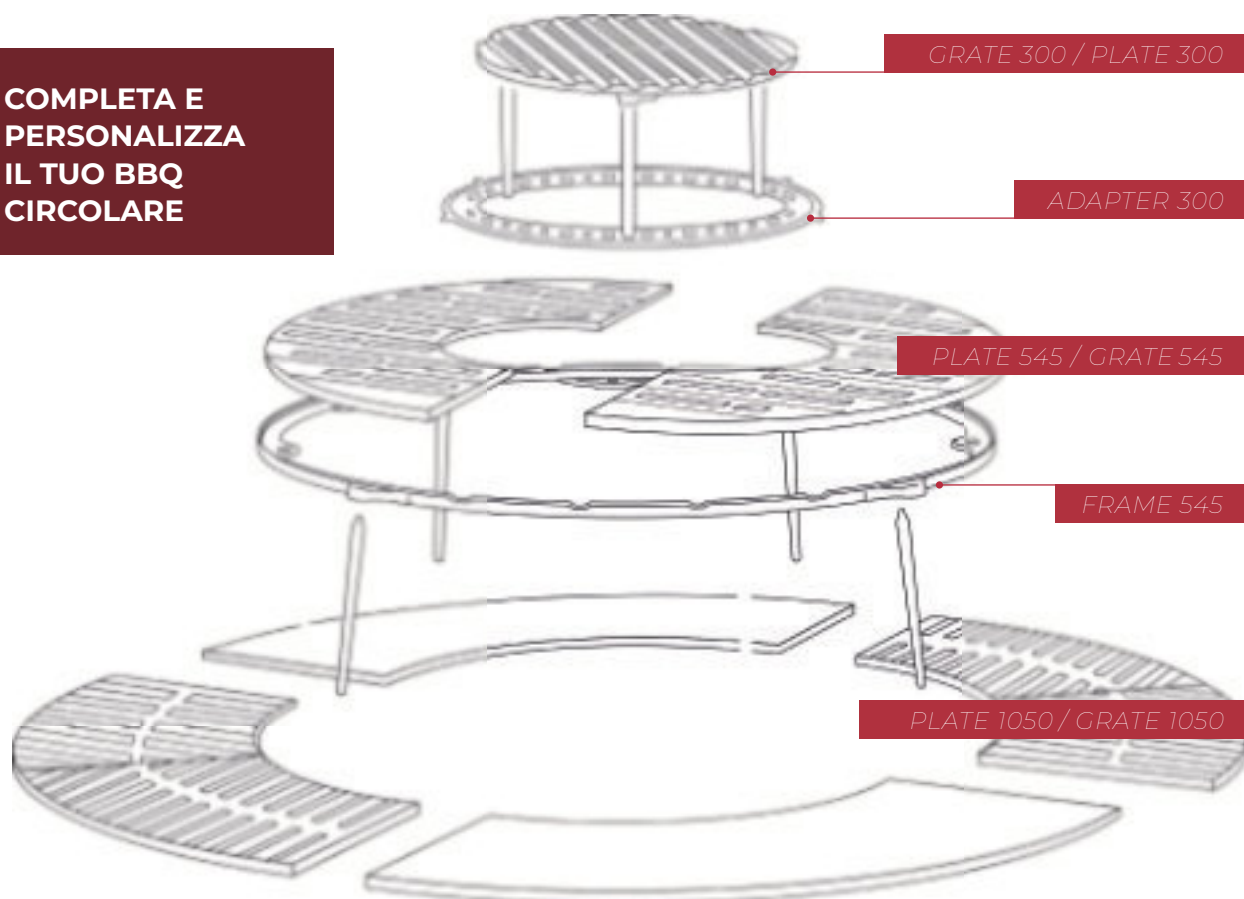


SERIE ALL ROUND

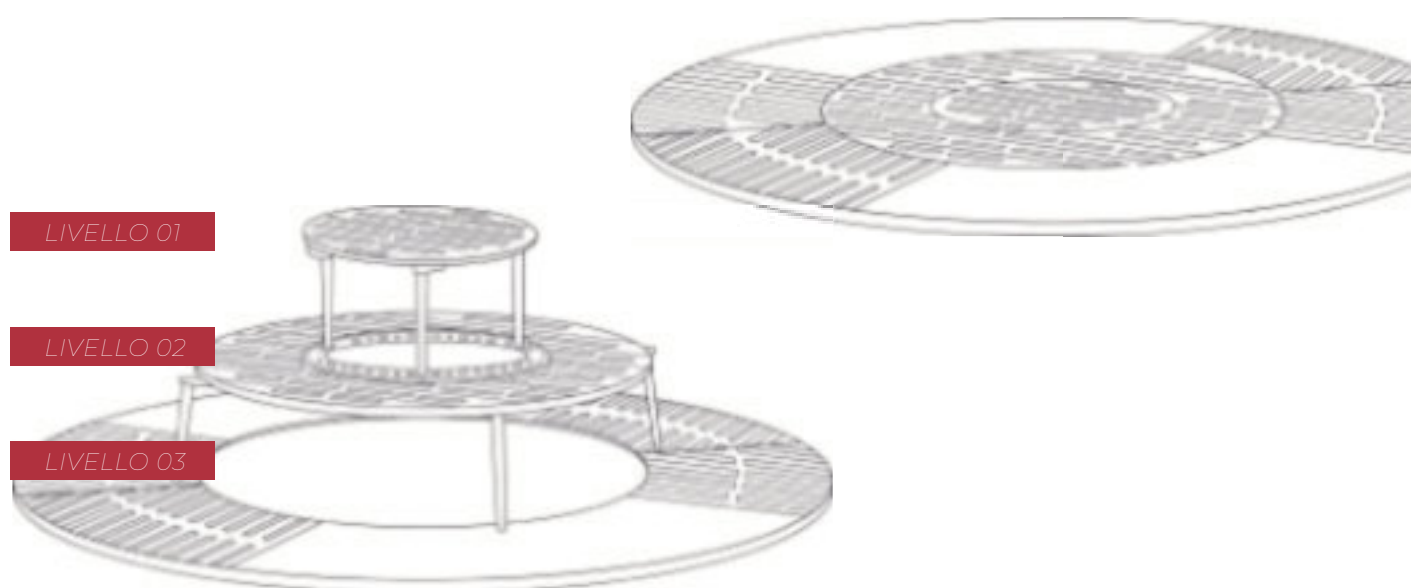
ALL ROUND



**COMPLETA E
PERSONALIZZA
IL TUO BBQ
CIRCOLARE**



MODELLO DEPOSITATO UIBM



PLATE



PLATE

A



ART.

DIMENSIONI

Kg

€

BBQ PLATE 300

Ø 30 x 0,6 h cm

3,20

33,00

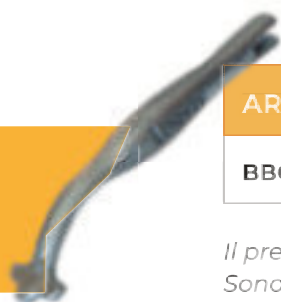
B



Dettaglio installazione piedini.

A. Installazione obliqua

B. Installazione perpendicolare



ART.

DIMENSIONI

Kg

€

BBQ HANDLE

21,4 x 1,8 x 4,4 h cm

0,3

2,80

Il prezzo è riferito a una sola maniglia.

Sono necessarie 2 maniglie per il modello BBQ PLATE 300

GRATE



GRATE



A



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ GRATE 300	Ø 30 x 0,8 h cm	2,70	28,00



B



Dettaglio installazione piedini.

A. Installazione obliqua

B. Installazione perpendicolare



FUOCO

VETRO CERAMICA
/ ELETTRICO

GAS



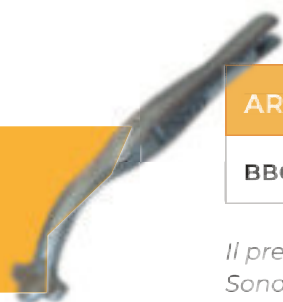
FORNO



LAVASTOVIGLIE



PRONTO ALL'USO



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ HANDLE	21,4 x 1,8 x 4,4 h cm	0,3	2,80

Il prezzo è riferito a una sola maniglia.

Sono necessarie 2 maniglie per il modello BBQ GRATE 300





PLATE



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ PLATE 545	Ø EST. 54,5 / INT. 30,6 x 1,2 h cm	7,60	77,00



Coppia di piastre semicircolari.

GRATE



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ GRATE 470	Ø EST. 47,0 / INT. 30,6 x 1,0 h cm	4,6	46,50
BBQ GRATE 545	Ø EST. 54,5 / INT. 30,6 x 1,0 h cm	7,02	71,00



Coppia di griglie semicircolari.

I moduli griglia e piastra sono progettati per accogliere nel foro centrale la BBQ PLATE 300 o la griglia BBQ GRATE 300. Vedi pag. 25

ADAPTER



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ ADAPTER 300	Ø EST. 30,2/ INT. 22,8 x 0,6 h cm	1,33	16,00



Adattatore per utilizzare BBQ GRATE 300 e BBQ PLATE 300 con piedini. Perfetto per mantenere caldi cibi già cotti o per cotture più lente. Ottimo da utilizzare sia per creare un livello superiore, che per inserire casseruole di diametro 24 cm.

Compatibile con BBQ GRATE 545, BBQ PLATE 545, BBQ GRATE 480420
Vedi pag. 25

FRAME



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ FRAME 545	Ø EST. 62 / Ø INT. 52,5 x 12,4 h cm	2,12	36,50



Telaio in ghisa con piedini removibili.

Compatibile con BBQ GRATE 545 e BBQ PLATE 545.
Vedi pag. 25



**PREDISPOSIZIONE
PER COTTURA
CON GLI SPIEDI IN
CONFIGURAZIONE
ORIZZONTALE E
VERTICALE**

PLATE



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ PLATE 1050	105 x 52,5 x 1,5 h cm	20,0	185,00



Coppia di piastre in ghisa a formare 180°.

GRATE



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ GRATE 1050	105 x 52,5 x 1,5 h cm	16,0	140,00



Coppia di griglie in ghisa a formare 180°.

I moduli griglia e piastra sono progettati per posizionare al di sopra del foro centrale la BBQ PLATE 545 o la griglia BBQ GRATE 545 mediante il telaio BBQ FRAME 545.

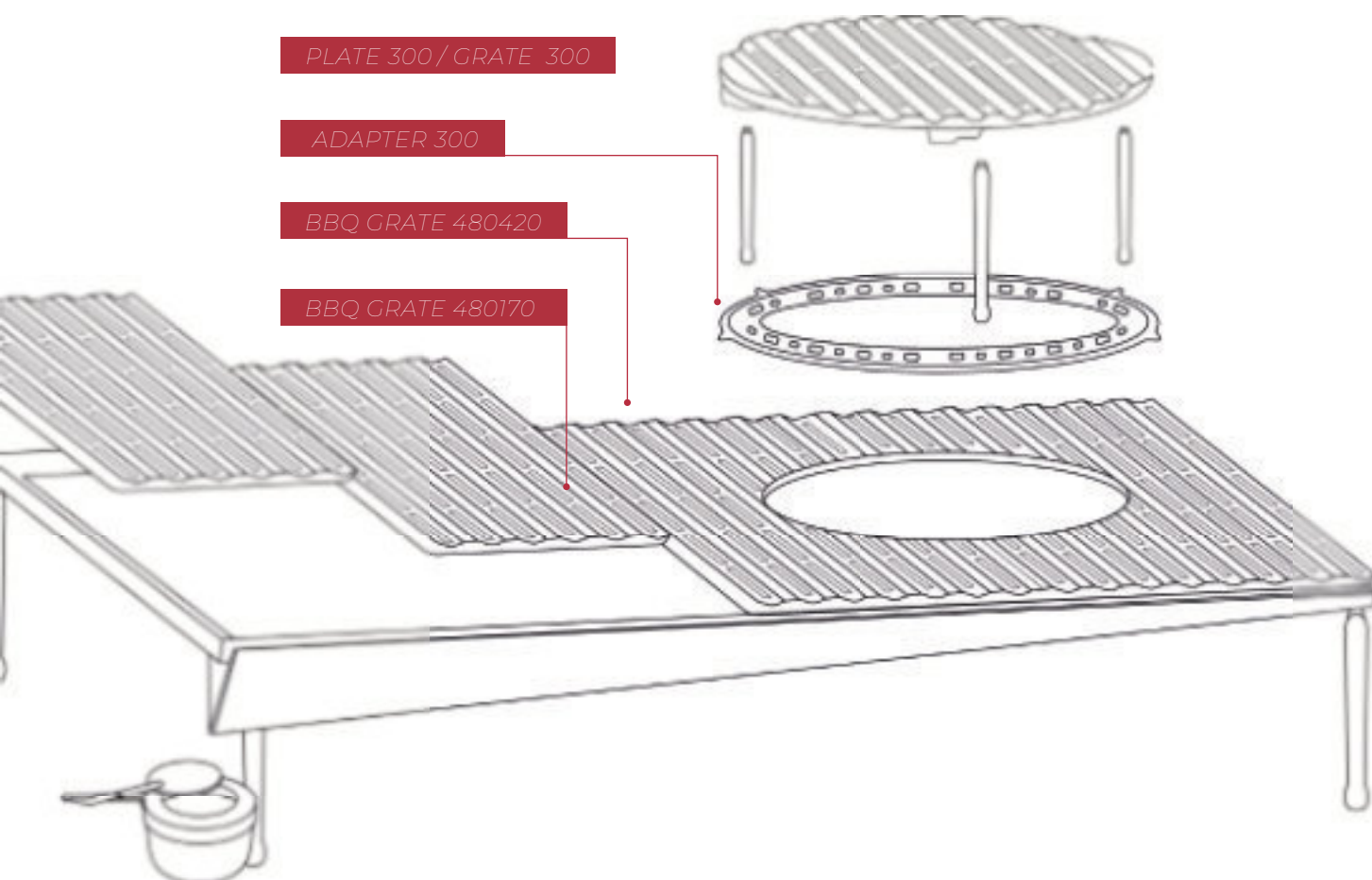


SERIE IN LINE

IN LINE



**COMPLETA E PERSONALIZZA
IL TUO BBQ LINEARE**



BBQ GRATE FULL-SIZE



ART.	DIMENSIONI	Kg	€	COMPATIBILITÀ
GRATE 400670	40 x 67 x 1 h cm	8,5	86,⁵⁰	WEBER ®
GRATE 400600	40 x 60 x 1 h cm	7,6	77,⁰⁰	WEBER ®
GRATE 320545	32,5 x 54,5 x 1 h cm	4,0	59,⁵⁰	GN 1/1
GRATE 325265	32,5 x 26,5 x 1 h cm	2,0	30,⁰⁰	GN1/2



Quattro piedini inclusi.



UTILIZZO STAND ALONE:

La griglia può essere utilizzata anche in modalità Stand Alone inserendo i piedini inclusi, per cuocere direttamente sulla brace

Altezza totale con i piedini: 13,0 h cm

BBQ GRATE MODULARE



MODULARE



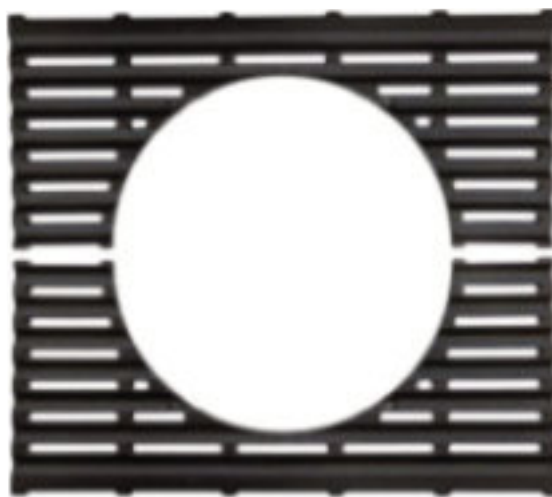
ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ GRATE 400150	40 x 15 x 1 h cm	2,6	26, ⁵⁰
BBQ GRATE 40060	40 x 6 x 1 h cm	0,8	13, ⁵⁰
BBQ GRATE 430150	43 x 15 x 1 h cm	2,8	28, ⁵⁰
BBQ GRATE 43060	43 x 6 x 1 h cm	1,0	14, ⁰⁰
BBQ GRATE 445150	44,5 x 15 x 1 h cm	2,9	30, ⁰⁰
BBQ GRATE 44560	44,5 x 6 x 1 h cm	1,2	15, ⁰⁰
BBQ GRATE 480170	48 x 17 x 1 h cm	3,3	33, ⁰⁰
BBQ GRATE 48057	48 x 5,7 x 1 h cm	1,4	16, ⁵⁰

Indicato spessore perimetrale. Spessore totale con costolatura interna h 1,4 cm.

Griglie compatibili con BBQ BLOCK.



BBQ GRATE CULINARY



DETTAGLIO: compatibilità con BBQ BLOCK, con BBQ ADAPTER 300 e BBQ PLATE/GRATE 300.

ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ GRATE 480420	48 x 42 Ø INT. 30,6 x 1 h cm	5,94	60, ⁰⁰



Indicato spessore perimetrale. Spessore totale con costolatura interna h 1,4 cm. Griglia composta da 2 unità con esterno lineare ed interno semicircolare.



BBQ FRAME



FRAME

ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ FRAME 750	49 x 77,5 x 13,0 h cm	2,5	123, ⁰⁰

Telaio in acciaio inox AISI 304 con piedini in ghisa e sistema di raccolta olio compreso di bicchierino richiudibile.

Griglie non incluse.

TELAIO PERSONALIZZATO:

Possibilità di richiedere un telaio su misura.

LUNAWAY | COMPLEMENTI BBQ E OUTDOOR



BBQ BLOCKS

BBQ BLOCK

BLOCK



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ BLOCK 81218	18 x 12 x 8 h cm	3,54	26,00



Sostegni in ghisa con smaltatura resistente al calore.
MODELLO DEPOSITATO UIBM.

Peso e prezzo sono da intendersi a coppia.

DOTT. ASADO TIPS

Appoggia le griglie sui BBQ BLOCK posizionati ad altezze diverse. Ottenere una scolatura migliore per i tagli più grassi



Componi il tuo set grazie alla versatilità dei BBQ BLOCK. La possibilità di variare l'altezza e l'inclinazione li rende una soluzione ideale per ottimizzare la cottura e il drenaggio dei grassi. In base alla disposizione dei BBQ BLOCK è possibile ottenere tre diverse impostazioni in altezza: 18 cm, 12 cm e 8 cm.

LUNAWAY | COMPLEMENTI BBQ E OUTDOOR



SERIE COOK

DISH**DETTAGLIO:**

Per movimentare in sicurezza
il **BBQ DISH 22** puoi usare
la maniglia **BBQ HANDLE**

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

**BBQ WOOD DISH**

WOOD



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ WOOD + DISH 22	25 x 25 x 4h cm	2,00	29,50

Possibilità di personalizzare il sottopiatto
in legno con un'intestazione o un logo

ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ HANDLE	21,4 x 1,8 x 4,4 h cm	0,3	2,80

Il prezzo è riferito a una sola maniglia.



FUOCO

VETRO CERAMICA
/ ELETTRICO

GAS



INDUZIONE



FORNO



LAVASTOVIGLIE



PRONTO ALL'USO

SMASH

**DOTT. ASADO TIPS**

Per uno smash burger perfetto la chiave è la temperatura. Riscalda bene la piastra e dai una schiacciata decisa nei primi secondi. In questo modo ottieni quella crosticina dorata e saporita che fa la differenza.



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
SMASH 170	Ø 17,0 x 7,75 h cm	1,3	15,00



PAN



PAN



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
PAN 15	Ø 15 x 3 h cm	0,9	18,00



FUOCO

VETRO CERAMICA
/ ELETTRICO

GAS



FORNO



INDUZIONE



LAVASTOVIGLIE



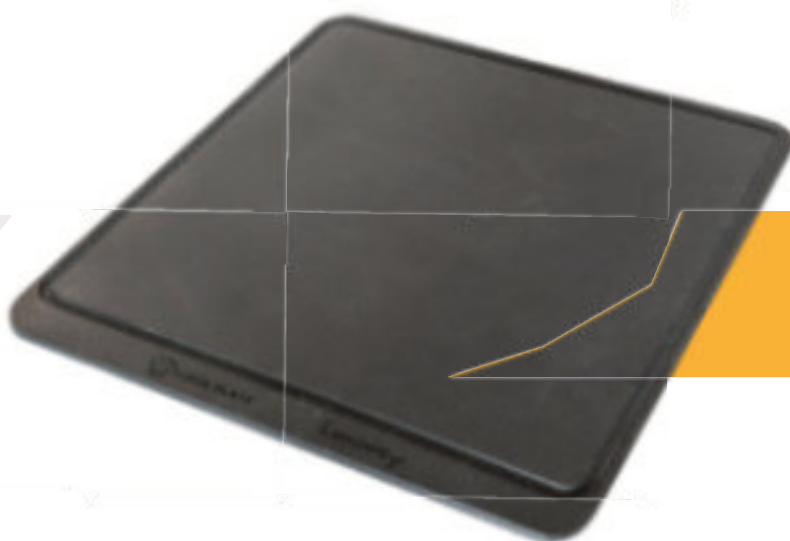
PRONTO ALL'USO



COOK



COOK



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ COOK 4040	40 x 40 x 0,9 h cm	7,2	72,00



RISER KIT



RISER KIT



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ RISER KIT 4040	46,6 x 40 x 16 h cm	10,1	140,00



ART.	€
PASTACOMB	3,30



INCLUSA NEL KIT:
pasta combustibile ml
200 durata circa 1,5h





BBQ STARTER

DOTT. ASADO TIPS

Per ottenere braci perfette in sicurezza e senza l'uso di liquidi infiammabili, seguire questi passaggi:

- **Preparazione del carbone:** riempi il cilindro con la quantità di carbone necessaria per la cottura.
- **Posizionamento dell'accendifuoco:** inserisci 1-2 accendifuoco sotto il cilindro.
- **Accensione:** accendi gli accendifuoco e lascia che l'aria faccia il suo corso. Il tiraggio naturale favorisce una combustione uniforme.
- **Attesa:** in circa 10-15 minuti le braci saranno pronte per l'uso.
- **Uso della base in ghisa:** la base in ghisa garantisce stabilità e resistenza al calore, proteggendo il cilindro e assicurando un utilizzo duraturo nel tempo.
- **Le braci sono pronte:** una volta raggiunta la temperatura desiderata, distribuisci le braci nel barbecue e inizia la cottura.

NOTA DI SICUREZZA: non utilizzare liquidi infiammabili; mantenere sempre il dispositivo su una superficie stabile e resistente al calore.



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
BBQ STARTER 165	Ø 16,5 x 28,9 h cm	4,6	84,00







GRIGLIE CENERE PER BBQ

Griglie cenere in ghisa non smaltate.
Migliore ventilazione della brace e
pulizia del barbecue semplificata.



ART.	DIMENSIONI	Kg	€
GA 400150	40,0 x 15,0 x 1 h cm	3,3	22,⁵⁰
GA 40043	40,0 x 4,3 x 1 h cm	0,9	6,⁴⁰

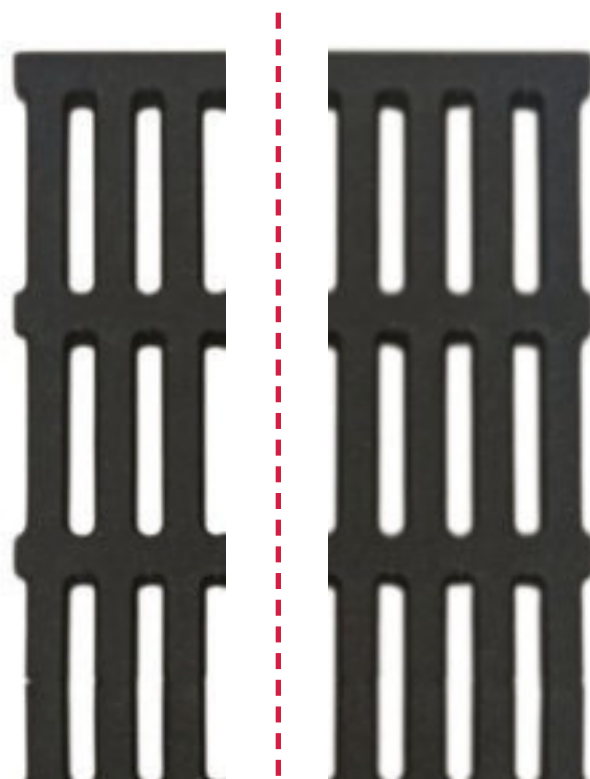


Griglia cenere modulare lineare

MODELLO PREDISPOSTO PER ESSERE TAGLIATO A MISURA

Comunicandoci la dimensione che si desidera ottenere sapremo suggerire la configurazione ideale per tutte le esigenze.

Il servizio di taglio su misura è a richiesta ed è incluso nel costo della griglia.



I CONSIGLI D'UTILIZZO

EFFETTO DESIDERATO	STRUMENTO CONSIGLIATO	NOTE RAPIDE
Crosticina rapida, cottura veloce	Piastra	Ideale per hamburger, fettine sottili, pesce, verdure piccole
Cottura lenta e uniforme, più asciutta	Griglia	Perfetta per bistecche grosse, costine, pollo con osso, salsicce
Gusto affumicato e caratteristico	Griglia	I fori lasciano passare il fumo e il calore circola meglio
Gestione dei liquidi / grasso	Griglia	I fori permettono ai liquidi di scolare e la carne resta succosa

ALIMENTO	MEGLIO SU...	NOTE RAPIDE
Hamburger	Piastra	Mantiene il grasso, crosticina rapida, succoso
Pancetta	Piastra	Rapida, croccante senza seccare
Bistecca / Fiorentina	Griglia	Cottura più lenta, affumicata, ideale per pezzi spessi
Costine di maiale	Griglia	Cottura indiretta e lenta, succose all'interno
Pollo intero	Griglia	Migliore contatto con il calore, cottura uniforme
Pesce	Piastra	Non si rompe, facile da girare
Verdure piccole	Piastra	Comode da girare, non cadono nei fori
Salsicce intere	Griglia	Cuoce uniformemente senza bucare la pelle
Formaggi / alimenti delicati	Piastra	Crosticina rapida evitando che si attacchi ai fori



I CONSIGLI DI FACUNDO "DOTT. ASADO" PER UNA GRIGLIATA PERFETTA

01

IL CONTROLLO DEL FUOCO

Usa carbone di legna naturale o legna dura come quercia e faggio per un calore stabile e un fumo aromatico. Distribuisci le braci in modo da creare zone di calore diretto e indiretto per una cottura ottimale.

02

LA GRIGLIA FA LA DIFFERENZA

Una griglia in ghisa garantisce una ritenzione di calore superiore rispetto all'acciaio, migliorando la reazione di Maillard per una crosticina perfetta sulla carne.

03

TEMPERATURA E COTTURA

Utilizza un termometro per carne per garantire la cottura ideale: 50-52°C per una cottura al sangue, 55-58°C per media e 60-65°C per ben cotta. Evita di tagliare la carne subito dopo la cottura.

Dott. Asado

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

DATI SOCIETARI

CAST SRL

Sede Legale:

Viale Giulio Cesare, 71 | 00192 ROMA

Uffici ed Esposizione:

Via del Lavoro, 1 | 01100 Viterbo

P.IVA 02271260560 | fv-cast@pec.it

ORDINAZIONI

Per ordinazioni effettuate tramite E-mail, telefono, fax e posta ordinaria, l'ufficio commerciale di Lunaway invierà la conferma di vendita che riporterà tutte le condizioni contrattuali. In tal caso verrà dato corso all'ordinazione solo dopo aver ricevuto la conferma di vendita firmata per accettazione dal committente. Per ordinazioni effettuate tramite sito internet **www.lunaway.it** verrà dato corso all'ordinazione senza ulteriori conferme.

PAGAMENTI

I pagamenti devono essere effettuati nei modi e nei termini stabiliti nell'ordinazione o nella conferma di vendita. Eventuali ritardi sui termini pattuiti comportano l'addebito di interessi nella misura del tasso legale in vigore al momento dell'addebito aumentato di 3 punti. Di seguito i nostri principali metodi di pagamento:

BONIFICO BANCARIO CAST SRL:

Deutsche Bank S.P.A. (Viterbo)

IT27S0310414500000000822126

SWIFT : DEUTITM1810

Causale: mettere il cognome dell'acquirente. La spedizione avverrà al momento dell'accredito in banca o dopo l'invio del CRO che può essere allegato all'email: info@lunaway.it

CARTA DI CREDITO O PAYPAL:



Tramite il sito www.paypal.it inviando il denaro a info@lunaway.it | Causale: mettere il cognome dell'acquirente e riferimento dell'ordine.

GARANZIE

I prodotti Lunaway sono coperti dalla Garanzia legale di 24 mesi per difetti di fabbricazione e conformità (D.Lgs. 206/2005).

La ghisa è un materiale naturale e resistente, ma a contatto diretto con il fuoco è soggetta a normale usura nel tempo. Per questo la garanzia non copre ruggine, cambi di colore o danni causati da un utilizzo non corretto (urti, carichi eccessivi, uso di acqua su prodotto caldo). Un utilizzo e una manutenzione adeguati aiutano a prolungare la vita del prodotto.

Scansiona il QR code per tutte le informazioni su garanzia, uso e manutenzione.



DIRITTI DI CAST SRL

CAST SRL si riserva il diritto di apportare modifiche di costruzione, misure e peso degli articoli indicati nei propri cataloghi e listini di vendita senza obbligo di preavviso.

SMALTIMENTO DELLA GHISA

Tutti i prodotti presenti nel catalogo sono realizzati in ghisa e acciaio, metalli sostenibili perchè possono essere riciclati un numero illimitato di volte, con notevoli risparmi di materie prime ed energia.

La fonderia, infatti, permette di riutilizzare i prodotti metallici arrivati a fine vita riportandoli alla condizione iniziale. Un perfetto esempio di economia circolare.



GIURISDIZIONE

Per qualsiasi controversia derivante dal rapporto di compravendita è competente il Foro della sede legale di Roma.

PREZZI

I prezzi di listino sono al netto dell'I.V.A. e con riferimento ad articoli di serie.

IMBALLI

Il costo dell'imballo di serie è compreso nel prezzo. Per imballo di serie si intende l'imballo idoneo a conferire adeguata protezione alla merce.

Siamo felici di annunciare che abbiamo eliminato completamente l'uso della plastica nei nostri imballaggi. Ora utilizziamo solo cartone, proteggendo i tuoi acquisti e riducendo la nostra impronta ecologica. Grazie per contribuire a un mondo più verde con i nostri prodotti!



SPEDIZIONE

Effettuiamo spedizioni in tutti i paesi Europei ed i costi sono aggiornati sul nostro sito web con riferimento alla località di destinazione.

Il costo è calcolato in base al peso (costo massimo 4,00€/kg). Il recapito della merce avverrà con Corriere e lo scarico avverrà esclusivamente al piano terra e non a piani superiori. Salvo imprevisti del corriere, la consegna della merce avverrà nell'arco di 2 giorni lavorativi dalla data di spedizione per le consegne in Italia e 6 giorni lavorativi per consegne in Europa.

RESI E RIMBORSI

Se non si è soddisfatti del proprio acquisto si possono rendere uno o più prodotti entro e non oltre 14 giorni dalla data di consegna. Le spese di spedizione del reso sono a carico dell'acquirente. Dal momento in cui lo staff di Lunaway autorizza il reso, i prodotti devono essere consegnati alla sede del corriere autorizzato entro e non oltre 14 giorni. Il rimborso avverrà con le stesse modalità del pagamento dopo aver ricevuto il prodotto e averne verificato l'integrità.

CAST SRL si riserva il diritto di rifiutare restituzioni se comunicate, inviate o spedite dopo i giorni indicati o in caso il prodotto non risulti integro. Tutti gli articoli vengono controllati prima di essere spediti.

Gli articoli resi con danneggiamenti, o qualsiasi modifica evidente, verranno respinti e spediti nuovamente al cliente al quale saranno addebitate le normali spese di spedizione (pagamento in contrassegno). In caso di ricezione di merce difettosa o fallata, inviare una mail a info@lunaway.it. La sostituzione di un articolo dello stesso modello e dimensione è possibile in base alla disponibilità nel nostro magazzino, con spese di spedizione gratuite. Se l'articolo non può essere sostituito, si avvieranno le normali procedure di rimborso. Per effettuare una restituzione scrivere una e-mail a info@lunaway.it indicando numero di fattura o numero di riferimento di trasporto, codice articolo, data ricezione ordine e le motivazioni della restituzione. Una volta verificato che le cause siano conformi alle nostre condizioni di vendita, invieremo via mail le istruzioni per contattare e consegnare la merce presso il corriere. La consegna della merce al corriere dovrà avvenire entro e non oltre 14 giorni dalla data di autorizzazione del reso. Verrà inviata, tramite email, l'etichetta PDF da stampare su un normale foglio e applicare sul pacco. Si consiglia di mantenere l'imballaggio originale, che potrà essere riutilizzato (se integro) semplicemente sostituendo l'etichetta. Non è necessario restituire un intero ordine, ma anche solo una parte di esso.

RISCOPRI I PIACERI DI CASA CON LUNAWAY





Scarica il catalogo digitale

Tel. +39 0761 18.70.772
E-mail: info@lunaway.it
Sito web: www.lunaway.it



Phone: +39 0761 18.70.772
E-mail: info@lunaway.it
Web: www.lunaway.it