



rivsalt™



rivsalt™
KITCHEN

Rivsalt è nato dalla mente del designer svedese Jens Sandriger durante un viaggio a Pechino. A cena in un famoso ristorante giapponese della città, Jens ha pensato: questa è una cosa veramente cool! Davanti ai suoi occhi, lo chef aveva appena macinato una gemma di sale rosa dell'Himalaya direttamente sul piatto degli ospiti. In quel momento è nata l'idea Rivsalt: un'esperienza gastronomica unica che mette il sale realmente al centro della tavola e della cucina. Dalla Cina alla Svezia, la famiglia di prodotti Rivsalt si è presto diffusa in tutto il mondo, diventando un must per gli appassionati del gusto.

rivsalt™

Sale Kala Namak - India (nero)

Fragranza esotica, perfetto per speziare i piatti orientali.

Sale Halit - Pakistan (bianco/trasparente)

Sapore intenso e naturale, per i piatti di ogni giorno.

Sale Blu persiano - Iran (blu/bianco)

Uno dei sali più rari e esclusivi: la sapidità iniziale lascia il posto a una dolcezza vellutata perfetta per pesce e tartufi.

Sale Rosa - Bolivia (rosa)

Dal sapore dolce, adatto per carne e verdure.

Sale Alpino - Austria (rosso/marrone)

Dalle sfumature intense, perfetto per le carni rosse.

Sale Himalayano - Pakistan (rosa/bianco)

Un dolce sapore minerale e un caldo e avvolgente aroma di spezie: perfetti per insaporire carne, pesce e verdure.

Paese che vai, Sale che trovi!





Gli elementi che compongono la famiglia di prodotti Rivsalt sono la sintesi tra ciò che la Terra offre e ciò che l'uomo può sapientemente lavorare. Basi di quercia non trattata e grattugie di acciaio inox mettono in risalto materie prime naturali tutt'altro che comuni e, a tratti, rare. Ogni elemento della linea Rivsalt riempie di significati e valore oggetti fino ad oggi considerati di uso quotidiano: il sale, la liquirizia, il pepe e lo stuzzicadenti diventano esperienze fuori dall'ordinario. Troviamo così cristalli di sale puro provenienti dai 4 angoli del globo, gemme di liquirizia grezza per palati incontentabili, frutti di pepe lungo dell'isola di Giava e stuzzicadenti di fiori di visnaga dell'Atlante marocchino. Un viaggio nel gusto senza alzarsi dalla tavola. Scopri altri cristalli pregiati e scegli quello giusto per i tuoi piatti!





BBQ



BBQPRO



INDUZIONE



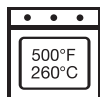
GAS & BBQ



ELETTRICO



VETROCERAMICA



FORNO

BBQ Rivsalt è un cambio di paradigma: non si cucina COL sale, ma SUL sale. Un blocco di sale himalayano spesso 4,5 cm su cui puoi sbizzarrirti e cuocere al meglio carne, pesce o verdure. E per i veri professionisti della cucina, ecco la versione BBQ Pro con doppio blocco e piastra in acciaio inox per tutti i piani cottura.

rivsalt™

HOME & more

SORMA S.P.A. - HOME&MORE DIVISION
VIA DON F. TOSATTO 8
30174 VENEZIA ITALY
T. +39 041 959 616
F. +39 02 577 60 375

www.home-more.it

