

# CHOCO BAR MOULDS



**pavoni**  
ITALIA®



## **Stampi per tavolette di cioccolato**

Dalla forma essenziale della tavoletta una serie di interpretazioni eleganti, sofisticate e innovative. I nuovi stampi per tavolette di cioccolato sono frutto del talento di pasticceri internazionali e del team di ricerca Pavoni Italia per dare un look unico alla tua idea di cioccolato. Design eccezionali e pregiati, da vivere seguendo il tuo stile.

## **Choco bar moulds**

*From the essential shape of the chocolate bar comes a series of elegant, sophisticated and innovative interpretations. The new moulds for chocolate bars are the result of the talent of international Pastry Chefs and Pavoni Italia R&D team, united to give a unique look to your idea of chocolate. Exceptional and precious design, to be interpreted according to your style.*



## **Vincent Vallée x Choco Bar Moulds**

Il cioccolato è passione pura.

Tre stampi che guardano alla forma in modo assoluto, catturando per originalità, precisione ed eleganza. Tre design unici e coraggiosi sviluppati in collaborazione con il World Chocolate Master 2015, per chi ama essere avanti al proprio tempo.

*Chocolate is pure passion.*

*The new moulds for chocolate bars - developed by 2015 World Chocolate Master Vincent Vallée in collaboration with Pavoni Italia R&D team - have their core in the accurate essentiality. Three unique and bold designs, for those who aim to be ahead.*

Dimensione stampo

Mould size: mm 275x175

3 impronte per stampo

3 indents per mould



### **PC5004**

#### **Fragment**

by Vincent Vallée

mm 155x77x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents



### **PC5005**

#### **Edelweiss**

by Vincent Vallée

mm 155x77x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents





## PC5006

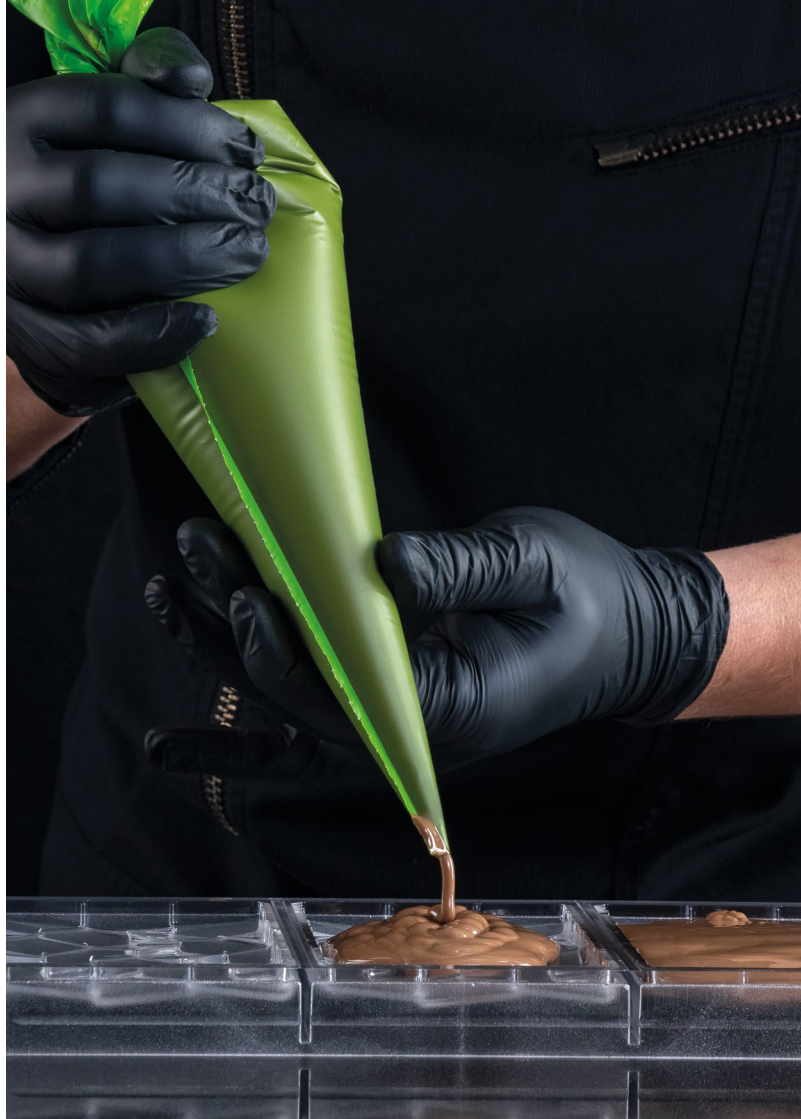
### Pavé

by Vincent Vallée

mm 155x78x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents





## Fabrizio Fiorani x Choco Bar Moulds

Originalità, inventiva, ecletticità.

Fabrizio Fiorani è stato nominato Best Asia Pastry Chef 2019 e nei tre design sviluppati in collaborazione con Pavoni Italia si capisce il perché: la voglia di osare è sempre equilibrata da uno stile essenziale. Sparkling, Crush e Ola sono tutto questo. E sono pronte ad arricchire la tua proposta di cioccolato in vetrina.

*Originality, inventiveness, eclecticism.*

*Fabrizio Fiorani has been named 2019 Best Asia's Pastry Chef and you understand why, just by taking a look at the three designs developed in collaboration with Pavoni Italia: the desire to dare is always balanced by an essential style. Sparkling, Crush and Ola enclose all this. And they are ready to enrich your chocolate proposal in your window.*

Dimensione stampo

Mould size: mm 275x175

3 impronte per stampo

3 indents per mould



### **PC5001**

#### **Sparkling**

by Fabrizio Fiorani

mm 150x77x12 h

~ 100 g

3 impronte - indents



### **PC5002**

#### **Crush**

by Fabrizio Fiorani

mm 155x77x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents





### PC5003

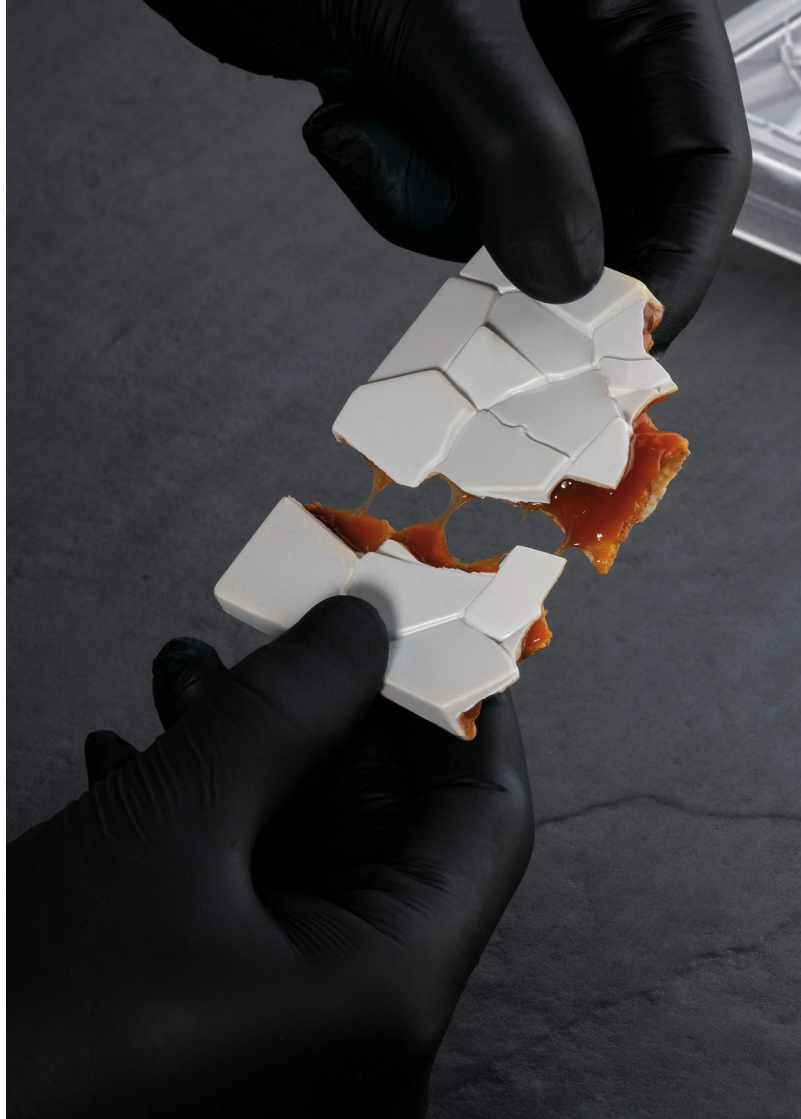
Ola

by Fabrizio Fiorani

mm 155x77x10 h

~ 100 g

3 impronte - indents





## Antonio Bachour x Choco Bar Moulds

Lovely è amore a prima vista.

Da uno dei più noti pasticceri internazionali, una dichiarazione di passione verso il cioccolato. Un design dal sapore Pop, semplice e dall'impatto garantito, ideale per festeggiare San Valentino così come ogni occasione speciale.

*Lovely is love at first sight.*

*From one of the best worldwide known Pastry Chef, a statement of passion towards chocolate. A design with a Pop flavour, simple and with great impact, ideal for celebrating Valentine's day as well as any special occasion.*

Dimensione stampo  
Mould size: mm 275x175



### **PC5000**

**Lovely**

by Antonio Bachour

mm 150x76x10 h  
~ 100 g

3 impronte - indents

## Caratteristiche e norme di utilizzo:

- Resistenza ad acidi minerali, grassi, oli ed alcool.
- Estrema stabilità dimensionale.
- Notevole resistenza alla frattura sotto carico.
- Range di utilizzo compreso fra -40°C e + 120°C.
- Si consiglia il lavaggio a mano o in lavastoviglie con detergenti neutri.
- Non utilizzare strumenti abrasivi per la pulizia poiché tenderebbero a opacizzare le parti lucide dello stampo.
- Non asciugare in forno a microonde.
- Non utilizzare vicino a fonti dirette di calore né direttamente su fiamme.

Il Servizio Qualità Pavoni Italia ha messo a punto per questa linea di prodotti un controllo assiduo e costante su ogni singolo pezzo, allo scopo di garantire un prodotto di eccellenza, privo di difetti e imperfezioni.

## Technical features and use:

- Mineral acid, fats, oil and alcohol resistance.
- Extreme dimensional stability.
- Hard resistance to stress at break.
- Use range between -40°C and + 120°C.
- We advice hand or machine washing with neutral detergents.
- Do not use abrasive tools for cleaning, because they can turn sparkling parts dull.
- Do not dry in microwaves machine.
- Do not use next to direct heat sources, neither directly on flames.

The Pavoni Quality Service sets up for this line a continuous hard check upon each single piece, in order to grant an excellent product, without any imperfection or defect.





**Pavoni Italia S.p.a.**

Via E. Fermi, s.n.  
24040 Suisio (BG) - Italia  
T. +39 035 4934111  
F. +39 035 4948200  
[info@pavonitalia.com](mailto:info@pavonitalia.com)  
[www.pavonitalia.com](http://www.pavonitalia.com)



Management  
System  
ISO 9001:2015



[www.tuv.com](http://www.tuv.com)  
ID 9105056998