

CY LIN DRA

PIERRE HERMÉ

PARIS



pavoni
ITALIA®

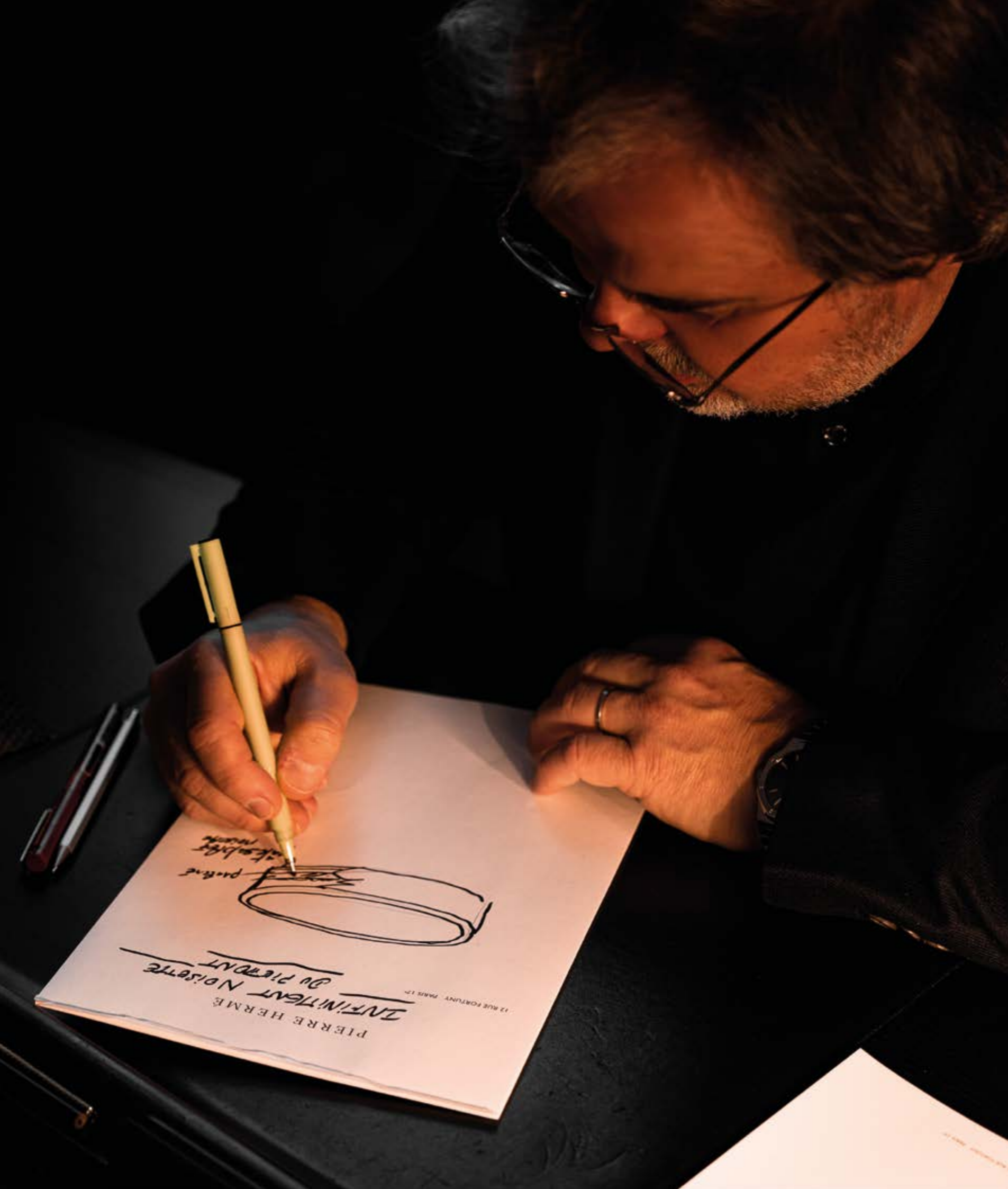
CYLINDRA

Pierre Hermé x Pavoni Italia.

Una collezione d'artista. Una torta in due misure e uno stampo per monoporzioni, pensati per valorizzare il lavoro di ogni professionista. Figura di spicco della pasticceria contemporanea francese e internazionale, Pierre Hermé ha elevato la pasticceria ad arte e l'ha fatta diventare lusso. "Questa collezione disegnata per Pavoni Italia è una collaborazione a cui pensiamo da tempo e che mi sta a cuore. Un prodotto in tre diverse dimensioni e dal design interpretabile e pulito da condividere con tutti i miei colleghi pasticceri".

An artist's collection. A cake in two sizes and a mould for single portions, designed to enhance the work of every pastry chef. A leading figure in contemporary French and international patisserie, Pierre Hermé has elevated patisserie to art and made it a luxury. "This collection designed for Pavoni Italia is a collaboration that is close to my heart. A product in three different sizes and with an interpretable and clean design to share with all my colleagues".

Une collection d'artistes. Un gâteau en deux tailles et un moule pour entremets individuels, conçus pour sublimer le travail de chaque professionnel. Figure majeure de la pâtisserie contemporaine française et internationale, Pierre Hermé a su élever la pâtisserie au rang d'art et l'inscrire dans une certaine idée du luxe. «Cette collection conçue pour Pavoni Italia est une collaboration sur laquelle nous réfléchissons depuis longtemps et qui me tient à cœur. Un produit en trois tailles différentes au design épuré, laissant ainsi libre court à la création. À partager avec tous mes collègues pâtisseries».



Pierre Hermé

La pasticceria è un'arte capace di esprimere sensibilità, proprio come la pittura, la musica o la scultura. Conosciuto come il "Picasso della pasticceria", come definito da Vogue, il suo lavoro e la sua audacia lo rendono un nome essenziale nella gastronomia francese. Eletto miglior pasticcere al mondo dall'Academy of the World's 50 Best Restaurants nel 2016, lo Chef mette la sua maestria tecnica, il suo talento e la sua creatività al servizio del piacere.

Pastry is an art capable of expressing sensitivity, just like painting, music or sculpture. Known as the "Picasso of pastry", as defined by Vogue, his work and his audacity make him an essential name in French gastronomy. Voted best pastry chef in the world by the Academy of the World's 50 Best Restaurants in 2016, the Chef puts his talent and creativity at the service of pleasure.

La Pâtisserie est un art capable d'exprimer la sensibilité, au même titre la peinture, la musique ou la sculpture. Connu comme le "Picasso de la pâtisserie", tel que défini par Vogue, son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, le Pâtissier-Chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service de la gourmandise.créations exceptionnelles.

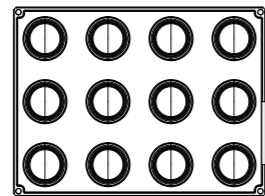
Guarda il video dedicato a Cylindra

Watch the video Cylindra

Regardez la vidéo dédiée à Cylindra



Pavoflex 400x300 mm



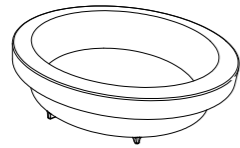
PX4393
Cylindra
by Pierre Hermé

Ø mm 65x45 h
~ 130 ml

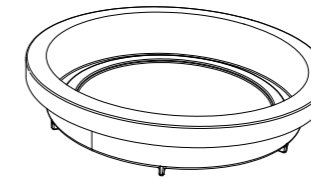
12 impronte - indents - empreintes



Pavocake



KE089
Cylindra
by Pierre Hermé
Ø mm 150x45 h
~ 700 ml



KE090
Cylindra
by Pierre Hermé
Ø mm 200x45 h
~ 1200 ml





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 - www.pavonitalia.com

