




R I C E T T E I T A L I A N E

KLOVERTM

FUOCO E PASSIONE







Le ricette di cucina sono un bene universale
estremamente democratico, un tesoro che appartiene a tutti
e che come le sette note può essere combinato in migliaia
e migliaia di modi diventando personale, a volte unico.

Cooking recipes represent a world human heritage, an extraordinary
valuable treasure belonging to all of us, and that, like the seven
musical notes, can be combined in thousands and thousands of
different variants and even become personal, if not unique.

KLOVERTM

FUOCO E PASSIONE

SMART 120 BT
Vince il Design Plus di ISH 2017
Design Plus prize Winner at ISH 2017

DESIGN PLUS

powered by: **ISH**





Il gusto della tradizione, la potenza dell'innovazione

Cucinando su una piastra di cottura a legna o a pellet, avremo il piacere di riscoprire antichi sapori dimenticati, quelli della cucina dei nostri nonni. Mentre la stufa KLOVER diffonde il calore in tutta la casa, potremo scaldare sulla sua piastra dell'ottimo sugo di pomodoro, e ci ritroveremo presto tutti a tavola! Il nostro sugo, pronto da servire, avrà un sapore straordinario e ci ammalerà con un profumo intenso, indimenticabile, pieno di calore e di vita.

Il forno delle cucine e termo-cucine KLOVER rimane sempre in temperatura permettendo di preparare e cucinare nel migliore dei modi qualunque pietanza, perfino il pane, normalmente di complessa realizzazione; la foto dell'invitante pagnotta appena sfornata dalla nostra termo-cucina è la prova più evidente della validità e dell'incredibile versatilità offerta da un prodotto affidabile, solido e rispettoso dell'ambiente, come la linea di termo-cucine KLOVER.

A Voi la scelta!

The flavor of tradition, la power of innovation


Cooking on a wood or pellet fired cooking plate will make you rediscover the old forgotten flavors of the old-times, just those our grandmas dishes used to have. Whilst the heating is delivered to the house heating system, we warm up a pot of tomato sauce, and soon we find ourselves sitting at the table with our sauce ready to be served, with an absolute superb flavor and intense aroma.

The KLOVER thermo-cookers and bakery oven always maintain a correct temperature and this guarantees to prepare and cook any sort of recipe, even bread which is notoriously one of the most delicate recipes to be made;

A picture of the freshly baked bread just out of our thermo-cooker brings you evidence and proof of the validity and incredible versatility offered by a reliable, solid and environmentally friendly product, that only KLOVER kitchen can offer.

The choice is up to you!

KLOVERTM
FUOCO E PASSIONE



Knead together all the ingredients until the dough gets very tough. Put it into a large bowl, cover with a kitchen rag and let it rest for 18 hours in a fresh place.

Add 150 gr flour, 25gr yeast, 23 gr salt, 30 ml olive oil.

Place the ingredients to the dough, adding little by little 250 ml. water, knead well the dough until the dough turns glossy and soft. Only at that point add the yeast before finishing the water.

Let the dough rest for 20/25 minutes and cover it with a rag.

Cut in pieces (round or square-shaped) and let it rest for approx. 60 minutes.

Carve cross-wide the small bread with a sharp knife.

Bake in oven at 220°C for 20 minutes.

PANE

BREAD



Ingredienti - ingredients

- > **1000 gr** farina - flour
- > **10 gr** lievito - yeast
- > **400 ml** acqua - water

- > **150 gr** farina - flour
- > **25 gr** lievito - yeast
- > **30 ml** olio di olive extra vergine -
extra virgin olive oil

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto. Posizionare l'impasto in un recipiente e coprire con uno strofinaccio, lasciando lievitare per 18 ore in un luogo fresco.

Aggiungere 150 gr di farina, 25 gr di lievito, 23 gr di sale, 30 ml di olio di oliva.

Impastare il tutto aggiungendo un poco per volta 250 ml di acqua, fino a quando la pasta risulti lucida e molto morbida, il lievito va aggiunto per ultimo dopo aver già iniziato ad impastare e prima di terminare l'acqua.


Lasciare riposare per 20/25 minuti.

Tagliare in pezzatura a piacimento (rotonda o lunga), lasciare lievitare per altri 60 minuti.

Prima di infornare incidere le forme con un coltellino affilato.

Cuocere in forno caldo a 220°C per 20 minuti.





In a pan, brown spinach and sliced fresh mushrooms.

In another bowl beat the eggs, add parmigiano cheese, salt and pepper.

Pour the mixture in the pan over the spinach and mushrooms.

Stir a little, cover with a lid and cook both sides.

FRITTATA DI VERDURE VEGETABLE FRITTATA

Ingredienti - ingredients
Per 6 persone - for 6 persons

- > **5** uova medie - medium eggs
- > **200 gr** funghi freschi - fresh mushrooms
- > **100 gr** spinaci - spinach
- > **100 gr** parmigiano - Parmigiano Reggiano cheese
- > Sale - salt
- > Pepe nero - black pepper
- > **40 gr** olio extra vergine di oliva - extra virgin olive oil

Far appassire in padella spinaci e funghi freschi tagliati a fette.

In una ciotola sbattere le uova, aggiungere parmigiano, sale e pepe.

Versare il composto nella padella con spinaci e funghi e mescolare un po'.

Coprire con un coperchio e far cuocere entrambi i lati.






TERMOCUCINA A LEGNA - WOOD COOKER BOILER

K-KP

La termocucina KLOVER non è solamente una vera caldaia a legna progettata per riscaldare tutta la vostra abitazione ma anche una cucina che vi permetterà, al tempo stesso, di cucinare sulla piastra in ghisa smaltata e nel forno in acciaio inox.

The KLOVER thermo-cooker is not just a true woodfired boiler, designed to heat all your house yet also a cooker allowing you to cook on the enamelled cast iron plate and stainless steel oven at the same time.



A close-up photograph of a white ceramic plate filled with spaghetti carbonara. The pasta is coated in a creamy sauce and topped with several pieces of cooked, slightly crisped bacon. Two long, thin green chives are artfully placed over the top of the pasta. A single fresh basil leaf is tucked into the side of the plate. The background is softly blurred, showing a bottle of olive oil on the left and a piece of bread on the right, suggesting a rustic dining setting.

Brown bacon in a hot saucepan.

Meanwhile in a bowl beat the eggs, add parmigiano cheese, the chopped parsley, black pepper and salt.

Cook pasta in hot salted water until it is "al dente", (mostly cooked with a small core of uncooked pasta running through the middle) drain it and pour in the pan over the bacon.

Pour the beaten eggs and stir on low fire.

If necessary add oil and parmigiano cheese.

PASTA ALLA CARBONARA

PASTA CARBONARA

Ingredienti - ingredients

4 persone - 4 persons

- > **320 gr** spaghetti - spaghetti
- > **3** uova medie - medium - size eggs
- > **100 gr** pancetta - bacon
- > Prezzemolo - parsley
- > **40 gr** parmigiano - grated parmigiano cheese
- > Sale - salt
- > Pepe - pepper
- > Olio ex.vergine d'oliva - extra virgin olive oil

Soffriggere la pancetta in una padella calda.

Nel frattempo sbattere le uova in una ciotola, aggiungere parmigiano, prezzemolo tritato, pepe e sale.

Cuocere la pasta al dente in acqua salata, scolare e versare nella padella con la pancetta.

Aggiungere le uova sbattute e mescolare a fuoco basso.

Se necessario aggiungere olio e parmigiano.



KLOVERTM

FUOCO E PASSIONE



Making the ragù

Brown the minced vegetables in a casserole with some extra-virgin olive oil already hot.

Add mixed meat and let it brown at gentle heat, stirring with a wooden spoon. Add white wine and let it evaporate.

Add tomato sauce and a spoon of water, salt, pepper and cook for 40 minutes at low fire stirring with a wooden spoon.

Making the béchamel

Melt 30 gr butter in a small casserole, add flour to thicken the sauce and add little by little the milk stirring vigorously to make a smooth, glossy paste.

To finish add salt and pepper.

In a rectangular baking tray put a small amount of béchamel and the first layer of lasagne, cover it with ragù, béchamel, parmigiano cheese.

Repeat the basic build until ingredients are finished.

Bake the so-prepared lasagne in oven already set at 180°C and warm for 40 minutes. Before serving let the lasagne cool down a bit.

LASAGNE AL RAGÙ DI CARNE

LASAGNE

Prep. il ragù

Appassire il trito di verdure in una casseruola con l'olio extra vergine d'oliva molto caldo.

Aggiungere la carne e fare rosolare il tutto a fuoco lento, mescolando con un cucchiaino di legno.

Bagnare con il vino bianco, e farlo evaporare a fuoco alto.

Versare la passata di pomodoro e aggiungere un mestolo d'acqua non troppo calda, il sale e il pepe e proseguire con la cottura per 40 minuti, a fuoco basso, mescolando spesso con un cucchiaino di legno.

Prep. la besciamella

In una casseruola sciogliere 30 gr di burro, aggiungere la farina per far addensare il composto, aggiungere il latte mescolando finché il composto è denso, aggiungere sale e pepe.

Mettere sul fondo di una teglia rettangolare un primo strato di besciamella, poi le lasagne, un mestolo di ragù, besciamella e parmigiano.

Coprire con un strato di lasagne e continuare fino a esaurire tutti gli ingredienti.

Mettere le lasagne in forno già a temperatura di 180°C per 40 minuti, fare intiepidire prima di servirle a tavola.

Ingredienti - ingredients

Per 6 persone - for 6 persons

- > **350 gr** pasta lasagne - lasagna
- > **500 gr** carne mista macinata - mixed minced meat
- > **1** cipolla piccola - small onion
- > **1** gambo di sedano - celery
- > **1** carota piccola - small carrot
- > **600 gr** pomodoro passata - tomato puree
- > **1/2** bicchiere vino bianco - glass of white wine
- > Olio extra vergine d'oliva - extra virgin olive oil
- > Sale - salt
- > Pepe nero - black pepper
- > **100 gr** parmigiano - parmigiano cheese

Ingredienti per la besciamella - ingredients for béshamel

- > **40 gr** burro - butter
- > **35 gr** farina - flour
- > **3.5 dl** latte - milk
- > Sale - salt



KLOVERTM

FUOCO E PASSIONE






CUCINA ECONOMICA A LEGNA - WOOD-FIRED COOKER

VESTA

VESTA è la cucina a legna di KLOVER costruita con materiali di alta qualità. Con una potenza di ben 13,8 kW ed un eccezionale rendimento del 86,5%, VESTA si pone al vertice della sua categoria. Bruciando una ridotta quantità di legna potrete riscaldare tutta la vostra abitazione e, al contempo, cucinare sulla piastra in ghisa radiante e nell'ampio forno.

The KLOVER VESTA is a wood-fired stove built with high quality materials. With a 13,8 kW output and with a stunning 86,5% efficiency, VESTA ranks at the top of its products category. Burning just a small amount of wood, it would be enough to heat your whole house and cook at the same time on the radiant cast iron plate and in the large oven.

KLOVERTM
FUOCO E PASSIONE



Start preparing the tomatoes sauce.

Chop the onion into thin part and brown it at low heat, adding peeled garlic.

Pour tomatoes purée, add salt and pepper and let it cook.

Meanwhile proceed with the meat balls preparation.

Pour in a large bowl put: bread, chopped parsley and then add minced mixed meat with an egg, Parmigiano cheese, salt and pepper.

Knead by hand until all ingredients are well mixed.

Then make little meatballs of about 10 gr. each.

Gently put them in the tomatoes sauce, and let all cook for approx. 30 minutes at low heat.

Cook pasta in a large pot in salted water until al dente (mostly cooked with a small core of uncooked pasta running through the middle), drain and eventually add the tomatoes.

PASTA CON SUGO E POLPETTINE

PASTA WITH TOMATO SAUCE AND MEATBALLS

Iniziare con la preparazione del sugo.

Tritare finemente la cipolla e mettere a soffriggere a fuoco basso, aggiungendo l'aglio sbucciato.

Versare quindi la passata di pomodoro, aggiungere il sale, il pepe e lasciare cuocere.

Mentre il sugo cuoce, passare alla preparazione delle polpettine: in una ciotola grande versare il trito di carne misto, la mollica di pane, l'uovo, il parmigiano e aggiungere il prezzemolo finemente tritato ed infine aggiustare con sale e pepe.

Impastare con le mani finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati e formare delle palline di 10 gr l'una fino a finire l'impasto.

Mettere delicatamente all'interno del sugo, lasciare cuocere ancora per 30 minuti a fuoco lento.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scoliarla al dente e terminare la cottura con il sugo.


Ingredienti - ingredients Per 6 persone - for 6 Persons

- > **480 gr** pasta - pasta
- > **700 gr** passata di pomodoro - tomato purée
- > **20 gr** cipolla - onion
- > **1** spicchio d'aglio - clove garlic
- > **30 gr** olio extr. d'oliva - extra virgin olive oil
- > Sale - salt

Per 42 polpettine - for 42 little meat balls

- > **280 gr** carne mista trita - minced mixed meat
- > **50 gr** solo la mollica di pane - soft inside of bread
- > **50 gr** Parmigiano Reggiano - Parmigiano Reggiano cheese
- > **5 gr** prezzemolo tritato - minced parsley
- > **1** uovo medio - medium-size egg
- > Pepe nero - black pepper
- > Sale-salt





Put the dried mushrooms in warm water for at least 2 hours.

Prepare the broth with 1 liter of water and 2 stock cubes.

In a pot, let brown minced onion with a little oil and butter and soon after add rice and mushrooms.

Let the rice toast for a couple of minutes, add white wine and let it evaporate.

Now it is time to gently pour the broth on the rice just enough to slightly cover it while stirring it occasionally and adding salt.

Make sure rice is always covered with broth until it is well cooked.

Add parmigiano cheese and stir the rice off the fire and serve it.

RISOTTO AI FUNGHI

RISOTTO WITH MUSHROOMS

Mettere i funghi porcini secchi a rinvenire in ammollo in acqua tiepida per almeno due ore.

Preparare il brodo con 1 litro d'acqua e due dadi.

In una casseruola far rosolare, nel burro e olio, la cipolla tritata finemente. Aggiungere quindi i funghi e il riso.

Lasciare tostare il riso per un paio di minuti poi aggiungere il vino bianco fino a farlo evaporare.

A questo punto unire una quantità di brodo tale da coprire appena il riso e cominciate la cottura, mescolando di tanto in tanto.

Aggiustare di sale, aggiungere il brodo affinché il riso rimanga sempre coperto.

A cottura di riso ultimata, aggiungere il parmigiano grattugiato e mantecare per qualche minuto il riso fuori dal fuoco e servire.

Ingredienti - ingredients
Per 5/6 persone - for 5/6 persons

- > **320 gr** riso-rice
- > **40 gr** funghi porcini secchi - dried porcino mushrooms
- > **60 gr** Parmigiano grattugiato - grated Parmigiano cheese
- > **1l.** brodo - stock
- > **1** cipolla piccola - small onion
- > **1/2** bicchiere di vino bianco - glass of white wine
- > **20 gr** burro - butter
- > Olio extra vergine d'oliva - extra virgin olive oil
- > Sale - salt

Tempo di preparazione -
preparation time **20 min.**
Tempo cottura-cooking time **18 min.**





Riteo

KLOVER




TERMOCUCINA A LEGNA - WOOD COOKER BOILER

ALTEA

Volete cucinare gustose pietanze sulla piastra e nel forno? La soluzione pensata per voi è ALTEA. Grazie alla piastra in ghisa radiante a “due fuochi” avrete la possibilità di cucinare contemporaneamente più pietanze. Il forno in acciaio inox, inoltre, dotato di luce interna e di guide estraibili, vi permetterà di sbizzarrirvi preparando ottime lasagne, squisiti arrostiti e persino sfiziosi dolci.

Wish do you to cook tasty dishes on the griddle and in the oven? The right solution is ALTEA. Thanks to the “double fire” cast iron griddle, you can cook and serve multiple dishes at the same time. Furthermore, the stainless-steel oven, featuring an interior light and removable racks, will definitely challenge you to be creative by preparing excellent lasagna, delicious roast-beefs and even desserts.

KLOVERTM
FUOCO E PASSIONE



Soak the peeled and chopped potatoes in water for 30 minutes.

Wash the chicken and soak it in water for 30 minutes and squeeze lemon in the water.

Place the dripped chicken with the potatoes in a baking tray, put salt and all the desired spices, add garlic and extra-virgin olive oil.

Bake for 40/50 minutes at 200°C.

POLLO E PATATE AL FORNO

CHICKEN AND POTATOES IN OVEN

Ingredienti - Ingredients

4 persone - persons

- > 1 pollo intero **1,5/2 kg** - chicken (about 1,5/2kg)
- > **500/600 gr** patate - potatoes
- > 1 limone - lemon
- > Rosmarino - rosemary
- > 1 spicchio d'aglio - one clove of garlic
- > Pepe nero - black pepper
- > Olio extravergine d'oliva - extra virgin olive oil

Sbucciare le patate e lavarle, tagliarle a pezzetti, metterle a bagno in acqua per 30 minuti.

Lavare il pollo e metterlo in acqua per 30 minuti con succo di limone.


Sgocciolare pollo e patate, adagiare il pollo e le patate in una teglia, salare e speziare a piacere (rosmarino, pepe nero), unire aglio e olio extra vergine d'oliva.

Cuocere in forno per 40/50 minuti a 200°C circa.



KLOVERTM

FUOCO E PASSIONE



Put the flour in a large bowl while in another smaller bowl sprinkle the yeast in warm water with sugar.

After 5 minutes pour the yeast in the flour, add salt and olive oil. Knead by hands the dough until it turns smooth.

Let it rise for 3 hours in a lightly greased bowl, covered with a kitchen rag.

Place the pizza base on two oiled baking tray.

Spread the tomato purée over the base with a spoon. Tear over sliced mozzarella cheese, salt and oil.

Cook in pre-heated oven at 230°C for 20 minutes.

Take pizza out of the oven, add chopped fresh basil and oregano as you like.

To be served hot.

PIZZA MARGHERITA

PIZZA MARGHERITA

Versare in una ciotola capiente la farina,
in un'altra ciotola sbriciolare il lievito in acqua tiepida
con lo zucchero e lasciare attivare.

Dopo 5 minuti versare il lievito al centro della farina e
aggiungere olio e sale. Impastare con le mani il composto
fino a renderlo omogeneo, lasciare lievitare in una ciotola
infarinata e coperta con un canovaccio almeno 3 ore.

Stendere l'impasto e metterlo in due teglie oliate.

Distribuire sull'impasto la passata di pomodoro
con un cucchiaino, olio, sale e mozzarella tagliata a fette.

Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti.

Togliere dal forno e aggiungere a piacimento
origano e basilico.

Servire calda.

Ingredienti - ingredients

- > **250 gr** farina tipo 0 - flour Type 0
- > **250 gr** farina tipo 00 - flour type 00
- > **1** cucchiaino di zucchero - tea spoon of sugar
- > **10gr** lievito di birra fresco - brewer yeast
- > **10gr** sale - salt
- > **300 ml** d'acqua - water
- > **20 ml** olio extra vergine d'oliva - extra virgin olive oil

Condimento - topping

- > **500 gr** passata di pomodoro - tomato purée
- > Sale - salt
- > Olio extra vergine d'oliva - extra virgin olive oil
- > Basilico - basil
- > Origano - oregano



TERMOCUCINA A PELLETT - PELLETT COOKER BOILER

SMART 120

SMART 120 è la sorprendente termo-cucina a pellet di KLOVER adatta a riscaldare la tua abitazione, produrre acqua calda sanitaria per tutta la famiglia e cucinare sulla piastra in ghisa radiante e nel forno in acciaio inox. Viene prodotta nella versione con o senza il forno di cottura.

The SMART 120 is a pellet-fired central heating cooker suitable to heat up your house and supply plenty of sanitary hot water for the family use. At the same time it allows you to cook using its cast-iron hotplate or sealed oven. It can be supplied without an oven, on request.



TERMOCUCINA A LEGNA - WOOD COOKER BOILER

SMART 120L

La termo-cucina a legna SMART 120L è dotata di un'ampia camera di combustione, di un forno capiente e di una piastra in ghisa radiante che consentono di cucinare più pietanze simultaneamente.

The powerful wood burning thermo-cooker SMART 120L has a large combustion chamber, a spacious baking oven and a radiant cast iron plate allowing to cook many dishes simultaneously.

KLOVERTM
FUOCO E PASSIONE



A square chocolate cake is the central focus, resting on a white plate with a delicate floral pattern. The cake is topped with a dusting of powdered sugar and a single cherry. Several other cherries are scattered around the plate, some on the blue napkin below and others on the wooden surface in the foreground. In the background, a white teacup filled with tea sits on a matching saucer. The entire scene is set on a rustic wooden table.

Melt the crumbled chocolate and butter on bain-marie.

Slice one peeled pear while chop the two other pears into small cubes.

Beat eggs and sugar, add milk, chocolate and minced hazelnut.

Slowly add sifted flour, starch and baking powder and eventually add chopped pears.

Brush a round cake-pan with melted butter, line base and sides with baking paper and pour the mixture.

Place the sliced pear pieces in a radial pattern with sliced pears and gently sprinkle sugar on the top.

Cook in pre-heated oven at 180°/200°C for about 50 minutes.

Let it cool down, serve sprinkled with powder sugar.

TORTA AL CIOCCOLATO CHOCOLATE AND PEAR CAKE

Ingredienti - ingredients

- > **200 gr** farina 00 - flour 00
- > **50 gr** fecola di patate - potatoes starch
- > **150 gr** cioccolato fondente (70%/90%) - dark chocolate
- > **200 gr** zucchero - sugar
- > **3** uova - eggs
- > **100 gr** burro - butter
- > **150 ml** latte - milk
- > **100 gr** nocciole pelate - peeled nuts
- > **1** bustina di lievito vaniglia - vanilla flavoured baking powder
- > **3** pere grandi - big size pears

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro a pezzetti.

Lavare e mondare le pere, tagliare due pere a pezzetti e una a fettine.

Sbattere le uova con lo zucchero per alcuni minuti, tritare le nocciole in modo grossolano.

Unire alle uova sbattute, il latte, il cioccolato fuso e le nocciole tritate.

Al composto ottenuto aggiungere la farina, la fecola e il lievito setacciati, poco per volta.

Aggiungere infine le pere tagliate a pezzetti.

Versare il composto ottenuto in una teglia a cerniera precedentemente imburata e infarinata.

Disporre le fettine di pera a raggiera e cospargere l'intera superficie con un po' di zucchero.

Cuocere a 180°/200°C circa 50 minuti.

Far raffreddare e servire coperta di zucchero a velo.



TERMOCUCINA A PELLETT - PELLETT COOKER BOILER

SMART 120BT

SMART 120BT è una termo-cucina con un tradizionale look inglese. I coperchi atermici vengono forniti su richiesta. La termo-cucina a pellet KLOVER è adatta a riscaldare la tua abitazione, produrre acqua calda sanitaria per tutta la famiglia e cucinare sulla sua piastra in ghisa radiante e nel forno in acciaio inox.

SMART 120BT has a classic, traditional British design. Steel handrail and hob covers are given as option. This KLOVER thermo-cooker is a pellet-fired central heating cooker that heat your house heating system and supply plenty of hot water for your family use. At the same time it allows you to cook using its cast-iron hotplate or sealed oven.

Le ampie piastre di cottura permettono di cucinare più pietanze nello stesso momento, regolando la potenza della piastra semplicemente spostando la pentola da sinistra, dove la potenza è massima, verso destra dove la potenza è minima. Il risultato garantito sarà dato da pietanze molto saporite proprio in virtù di tale tipo di cottura.

The large cooking plates allow you to cook more food at the same time by adjusting the potency of the plate simply by moving the pot from the left where the power is maximum, to the right where the power is at minimal. Absolute very tasty dishes shall be guaranteed with this type of cooking.

KLOVERTM
FUOCO E PASSIONE





KLOVER



In questo breve ricettario è custodita una testimonianza concreta - tutta da sfogliare! - della varietà di pietanze che si possono preparare con le cucine e termocucine a legna o pellet firmate KLOVER. La miglior prova di quanto KLOVER abbia a cuore la buona tavola e chi la sa apprezzare.

In this small booklet - to be fully read through! - is kept the true memory of dishes which could be prepared and served with the wood-fired or pellet-fired thermocookers designed and manufactured by KLOVER. The best way to show how KLOVER cares about good eating and those who appreciate it!

TERMOCUCINE A PELLETT - PELLETT COOKER BOILER



SMART 120 INOX



SMART 120 MAIOLICA



SMART 120 BT



SMART 80 INOX



SMART 80 MAIOLICA

LA NOSTRA GAMMA
per sentirsi liberi
di creare in cucina

OUR PRESENT RANGE
TO FEEL YOURSELF
FREE TO BE CREATIVE
IN YOUR KITCHEN

TERMOCUCINE A LEGNA - WOOD COOKER BOILER



ALTEA 110



TERMOSTUFA TS-TSP



TERMOCUCINA K-KP



SMART 120 L INOX



SMART 120 L MAIOLICA



VESTA INOX



VESTA MAIOLICA



FUOCO E PASSIONE







KLOVERTM
FUOCO E PASSIONE

www.klover.it

