



# Chef n' Table





ha il piacere di presentarvi / is pleased to present you

## Chef n' Table



Quando l'imprenditoria si incontra con il design e la cucina non può che nascere un prodotto innovativo e unico nel suo genere. Chef n' Table è un nuovo sistema di pirofile sviluppato da VIDIVI in concerto con Delineodesign, importante realtà del design industriale italiano, e il rinomato executive chef Vito Mollica, premiato con una stella Michelin.

L'obbiettivo è stato quello di sviluppare una collezione che permetta di presentare in tavola, anche tutti i giorni, innovativi piatti dal grande effetto scenografico, dove anche l'eleganza dell'occhio vuole la sua parte.

**DELINEO DESIGN®**  
Create. Evolve. Communicate.

*When the business world meets that of design and kitchen nothing but a unique, cutting edge product can be the result. Chef n' Table is a new concept in oven dishes created by Vidivi Vetri delle Venezie in collaboration with Delineo Design, an award-winning Venetian design studio, and the famous Michelin star chef, Vito Mollica.*

*The objective: to create a collection that allows you to bring to the table, every day, innovative dishes with an attractive and professional presentation.*



Senza piombo, 100% riciclabile  
*Lead free, 100% recyclable*



Vetro temperato, utilizzabile in forno fino a 300° C  
*Tempered glass, oven safe up to 300° C*



Utilizzabile in microonde  
*Microwave safe*



Brillante e trasparente  
*Brilliant & transparent*



Resistente ad uno shock termico di 170° C  
*Resistant to a thermal shock up to 170° C*



Lavabile in lavastoviglie  
*Dishwasher safe*

**Design e funzionalità...**  
*Design and functionality...*



**Set 2 pirofile grandi**  
*Set of 2 large size oven dishes*

Pirofila alta / *deep oven dish*  
 31 x 25 cm / h 6,5 cm

pirofila bassa (coperchio) /  
*shallow oven dish (cover)*  
 32 x 26 cm / h 3,5 cm

68728M - C 1 M 4



**Set 2 pirofile medie**  
*Set of 2 medium size oven dishes*

Pirofila alta / *deep oven dish*  
 25 x 15 cm / h 6,5 cm

pirofila bassa (coperchio) /  
*shallow oven dish (cover)*  
 26 x 16 cm / h 3,5 cm

68727M - C 1 M 4



**Set 2 pirofile piccole**  
*Set of 2 small size oven dishes*

Pirofila alta / *deep oven dish*  
 16 x 13 cm / h 6,5 cm

pirofila bassa (coperchio) /  
*shallow oven dish (cover)*  
 17 x 15 cm / h 3,5 cm

68726M - C 1 M 4



**Chef n' Table Set**  
 68725M - G01M02

Set 2 pirofile grandi / *Set of 2 large oven dishes*  
 Set 2 pirofile medie / *Set of 2 medium oven dishes*  
 Set 2 pirofile piccole / *Set of 2 small oven dishes*



## ...a misura di Gastronom ...suitable for Gastronom

Chef n' Table rappresenta un concetto innovativo di pirofile da forno, focalizzato sul design e la funzionalità.

Il sistema di pirofile Chef n' Table è stata progettata basandosi sulle misure standard Gastronom, allo scopo di poter essere perfettamente compatibili con le dimensioni dei forni professionali, senza sprechi di spazio.

*Chef n' Table is a completely new concept for oven dishes, that focuses on design and functionality.*

*The Chef n' Table baking dish system has been designed based on the standard Gastronom measures, in order to be perfectly compatible with the dimensions of professional ovens, without waste of space.*



**1 pirofila grande = 1 Gastronom 1/2**  
(32,5x26,5 cm)

**1 large oven dishes = 1 Gastronom 1/2**  
(32,5x26,5 cm)



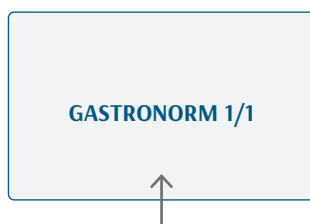
**1 pirofila media = 1 Gastronom 1/4**  
(26,5x16,3 cm)

**1 medium oven dishes = 1 Gastronom 1/4**  
(26,5x16,3 cm)



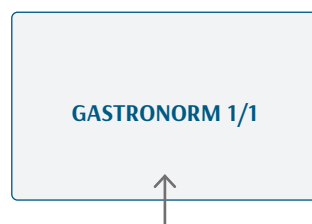
**1 pirofila piccola = 1 Gastronom 1/6**  
(17,6x16,2 cm)

**1 small oven dishes = 1 Gastronom 1/6**  
(17,6x16,2 cm)



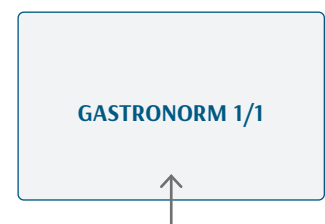
**1 griglia Gastronom 1/1** contiene  
**2 pirofile grandi**

**1 Gastronom grill rack 1/1** contains  
**2 large oven dishes**



**1 griglia Gastronom 1/1** contiene  
**4 pirofile medie**

**1 Gastronom grill rack 1/1** contains  
**4 medium oven dishes**



**1 griglia Gastronom 1/1** contiene  
**6 pirofile piccole**

**1 Gastronom grill rack 1/1** contains  
**6 small oven dishes**

## Uno Spettacolo a 360° dal forno alla tavola *Performance at 360° from oven to table*

Un design che esprime tutta l'innovazione di questo nuovo concept, che permette l'impiattamento della propria creazione culinaria direttamente nella pirofila, per poterla portare in tavola dopo la cottura. Il design sfaccettato della pirofila permette infatti una visione a 360° della pietanza e la possibilità di servire in tavola piatti innovativi dal grande effetto scenografico. Si evita così lo spostamento su altri piatti e il conseguente rischio di rovinare l'impiattamento, aumentando il valore di una presentazione raffinata e d'impatto. Non di meno, ciò comporta anche un risparmio in termini di tempo.

Le intersezioni delle superfici che caratterizzano la forma della pirofila, assecondano il naturale posizionamento delle mani durante il servizio.



*The design expresses the innovations represented in this new concept that permits you to arrange the food directly in the oven dish and optimise the concept of 'oven to table'. The faceted design will allow you to see the food from every angle for a great effect when serving.*

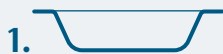
*You avoid removing the food from the oven dish to the serving dish, as this would ruin the arrangement of the food. On the contrary you maximise the food experience and save precious time.*

*The oven dishes are designed with perfectly contoured handles for a better grip.*

# 4 in 1 >>







A seconda delle necessità di cottura, il sistema Chef n' Table permette diverse opzioni d'uso. La pirofila alta può essere utilizzata da sola (1), o in abbinata al suo coperchio (2); quest'ultimo, è esso stesso una pirofila su cui cucinare e servire direttamente i piatti in tavola (3). È inoltre possibile posizionarlo capovolto sopra la pirofila alta e cucinare su di esso, non perdendo al contempo la funzione di coperchio (4).

Based on the required cooking method, the Chef n' Table concept allows several options. The deep base can be used on its own (1) or base and lid together (2), the lid itself can be used as a shallow oven dish and used to serve directly to the table (3). In addition, you can place the lid upside down on the base and cook in both dishes at the same time (4).



## Vito Mollica

dedica a Vidivi quattro delle sue migliori ricette  
Vito Mollica dedicates four of his best recipes to VIDIVI



# Parmigiana di melanzane



Per 8 persone  
tempo di realizzazione: 1 ora e mezzo

## INGREDIENTI

Per le melanzane:

1 kg melanzane - 250 g farina 00 - Olio di semi q.b.

Per la parmigiana:

250 g Parmigiano grattugiato - 250 g mozzarella di bufala -  
1 lt salsa di pomodoro - 1 mazzetto di basilico - Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Per le melanzane:

Sbucciate le melanzane e tagliatele a fette spesse 1 cm. Lavatele rapidamente in acqua fredda e ghiaccio, asciugatele e infarinatele. Scaldate abbondante olio di semi in una padella e friggete le melanzane finché diventano dorate. Scolatele e tamponatele per eliminare l'eccesso di olio.

Per la parmigiana:

Tagliate a fette la mozzarella di bufala. Disponete le melanzane fritte a strati nella pirofila alta con salsa di pomodoro, parmigiano grattugiato, mozzarella di bufala e basilico, fino ad esaurimento degli ingredienti, regolando ogni strato di sale e pepe. Coprite con la pirofila bassa e cuocete in forno preriscaldato a 160 C° per 20 minuti.

## FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Togliete la parmigiana dal forno, lasciatela riposare e tagliatela in porzioni che servirete ben calde, con una spolverata di Parmigiano grattugiato.



# Aubergines Parmesan Style



Serves 8 people  
Preparation time: 1 ½ hours

## INGREDIENTS

For the aubergines:

1kg Aubergines - 250g plain flour - cooking oil.

For the sauce:

250g grated Parmesan cheese - 250g buffalo mozzarella - 1 lt. home made tomato sauce - basil - salt & pepper to taste.

## METHOD

For the aubergines:

Peel the aubergines and slice 1cm thick. Wash quickly in iced water, dry and coat with flour. Heat the cooking oil in a frying pan and fry the aubergines until golden brown. Drain the aubergines, use kitchen paper if necessary to remove surplus oil.

For the sauce:

Cut the mozzarella into slices. Place the cooked aubergines in layers in the high oven dish with the tomato sauce, parmesan, mozzarella and basil until all the ingredients have been used, add salt & pepper to taste at every layer. Cover with the low oven dish and place in a preheated oven at 160 C° for 20 minutes.

## FINISH & SERVE

Remove the aubergines from the oven & leave to rest for a moment. Sprinkle with grated Parmesan cheese and cut into portions. Serve hot.

# Verdure ripiene con salsiccia e maggiorana



Per 4 persone  
tempo di realizzazione: 1 ora

## INGREDIENTI

Per le verdure:

4 zucchine tenere - 4 cipolle tagliate a metà - 1 peperone rosso - 1 peperone giallo - 2 foglie di alloro

Per il ripieno:

200 g salsiccia di maiale - 100 g mollica di pane - 50 g parmigiano reggiano grattugiato - 2 uova - 40 ml olio extra vergine d'oliva - 1 cucchiaio di maggiorana tritata - 2 foglie di alloro - Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Per le verdure:

Cuocete le verdure separatamente in acqua salata lasciandole bene al dente. Tagliatele a metà e scavatene l'interno.

Per il ripieno:

In una terrina impastate la salsiccia con tutti gli ingredienti del ripieno, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Farcite le verdure con il ripieno, pressando bene. Disporle nella pirofila oliata, spolverate con del parmigiano, olio extra vergine d'oliva, foglie di alloro e qualche cucchiaino di acqua di cottura delle verdure. Cuocete per 20 minuti in forno preriscaldato a 160 C°.

## FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Servite le verdure con dell'olio extravergine di oliva e del pepe macinato al momento.



Modalità consigliata  
Recommended mode

# Vegetables stuffed with sausages and marjoram



Serves 8 people  
Preparation time: 1 hour

## INGREDIENTS

For the vegetables:

4 tender courgettes - 4 onions cut in half - 1 red pepper - 1 yellow pepper - 2 bay leaves.

For the stuffing:

200 g Italian pork sausage - 100g fresh breadcrumbs - 50g grated Parmigiano Reggiano cheese - 2 eggs - 40ml extra virgin olive oil - 1 tablespoon of chopped marjoram - 2 bay leaves - Salt and pepper to taste.

## METHOD

For the vegetables:

Cook the vegetables separately in salted water and remove when still crisp. Cut the vegetables in half and cut out the inside.

For the stuffing:

In a bowl mix the sausage with all the ingredients for the stuffing to form an even mixture. Stuff the vegetables with the filling and press down well. Arrange them in an oiled oven dish, sprinkle with parmesan, extra virgin olive oil, add the bay leaves and a few tablespoons of the vegetable's cooking water. Cook for 20 minutes in preheated oven at 160 C°.

## FINISH & SERVE

Drizzle with extra virgin olive oil and add freshly ground pepper. Serve hot.

# Baccalà con ciambotta lucana



Per 6 persone  
tempo di realizzazione: 1 ora e mezzo

## INGREDIENTI

Per la ciambotta:

600 g di cipolle bianche - 2 peperoni gialli - 2 peperoni rossi - 60 ml di olio extra vergine d'oliva - sale e pepe q.b.

Per il baccalà:

1 kg di baccalà ammollato senza pelle - qualche rametto di timo - 30 ml di olio extra vergine d'oliva

## PROCEDIMENTO

Per la ciambotta:

Pelate e tagliate a julienne le cipolle bianche. Lasciatele appassire a fuoco molto basso con l'olio. Separate le falde dei peperoni dai semi e tagliate anch'essi a julienne. Aggiungete la julienne di peperoni alla cipolla appassita. Mescolate e lasciate cuocere a fuoco basso per 30 minuti, aggiungendo se necessario un filo di olio extra vergine d'oliva. Aggiustate di sale e pepe e sistemate il tutto nella pirofila bassa.

Per il baccalà:

Preriscaldate il forno a 180°C. Sistemate il baccalà nella pirofila alta e condite con olio extra-vergine e timo; posizionate la pirofila della ciambotta sopra la pirofila del baccalà, infornate il tutto per circa 15 minuti.

## FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Togliete il baccalà dal forno e servitelo nella pirofila di cottura.



CHEF N° TABLE / 13

Modalità consigliata  
Recommended mode



## Salt cod with 'Lucania Style Vegetables (Ciambotta)



Serves 6 people  
Preparation time: 1 ½ hours

### INGREDIENTS

For the vegetable "ciambotta":

600g white onions - 2 yellow peppers - 2 red peppers - 60 ml extra virgin olive oil - salt and pepper to taste

For the salt cod:

1 kg of salt cod previously soaked and skinned - a few sprigs of thyme - 30 ml extra virgin olive oil

### METHOD

For the vegetable "ciambotta":

Peel and cut the white onions julienne style. Cook on a very low heat with the oil until soft. Remove the seeds from the peppers, cut into julienne and add them to the onions. Stir together and cook on a low flame for 30 minutes, adding a little extra virgin olive oil if necessary. Add salt and pepper to taste and place in the low oven dish.

For the salt cod:

Place the fish in the high oven dish, dress with extra virgin olive oil and thyme. Preheat the oven to 180° C., place the "ciambotta" oven dish over the cod dish and cook in oven for 15 minutes.

### FINISH & SERVE

Remove the cod and the "ciambotta" from the oven and serve them directly in their respective oven dishes.

# Cremè Caramel



Per 4 persone  
tempo di realizzazione: 1 ora e mezzo + raffreddamento

## INGREDIENTI

290 g latte intero - 115 g uova - 70 g zucchero semolato - La buccia di un'arancia - 2 anice stellato - Salsa al caramello q.b

## PROCEDIMENTO

Portare il latte a bollore con la buccia di arancia e l'anice stellato. Lasciare il mix in infusione per mezz'ora, filtrarlo e versarlo sulle uova precedentemente amalgamate. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione emulsionare il tutto. Versare il composto ottenuto nelle pirofile e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 120 C° per 40 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare per almeno 2 ore in frigo.

## FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Servire in tavola finendo il crème caramel con della salsa al caramello.



# Cremè Caramel



For 4 people  
preparation time: 1 Hour and a half + cooling time

## INGREDIENTS

290 gm full cream milk - 115 gm egg - 70 gm caster sugar - Zest of 1 orange - 2 star anise - Carmel enough to coat

## PROCEDIMENTO

Bring the milk to the boil with the orange zest and star anise. Leave to rest for 30 mins, pass through a sieve and add to the beaten egg. Add sugar and beat together an electric mixer. Pour the mixture into a tin and cook over water (bain-marie) in a preheated oven at 120°C for 40 mins. Remove from the oven and leave to cool in the fridge for at least 2 hours.

## FINISH & SERVE

Pour over the caramel sauce & serve.

  
Modalità consigliata  
Recommended mode





Business Unit Vetri Delle Venezie  
Via Calcinese, 60  
37030 Colognola ai Colli - Verona (Italy)  
Tel +39 045 6137137 - Fax +39 045 6137129

[vetridellevenezie.com](http://vetridellevenezie.com)  
[info@vetridellevenezie.it](mailto:info@vetridellevenezie.it)