

Тарусская рекомендует !!!

Керамика

Классические тарелки для пасты отличаются широкими краями. В центральной глубокой части помещаются паста и соус. Углубление в центре тарелки позволяет аккуратно собрать на вилку даже спагетти, которые отличаются своей длиной. А широкие поля тарелок предотвращают попадание пасты и соуса на стол. Благодаря такой форме тарелки, блюдо дольше не остывает и сохраняет приятный вкус !!!

(Тарелки сделаны гончарным способом с применением технологии чернолощение и без применения глазури. Каждое изделие изготавливается вручную и обладает индивидуальными особенностями, поэтому может незначительно отличаться от представленного на изображении по форме и оттенку).