



EXTREME RESISTANCE エクストリームレジスタンス

ボルミオリ・ロッコは、50年以上の長さに渡り、全面強化ガラスを企画製造してきました。強さの秘密は、約600℃からの急激な冷却による温度ショックによるものです。フードサービスプロフェッショナルのためのガラスです。



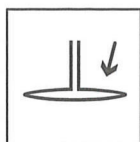
EFFERVESCENCE POINT 泡立ち加工

フルートグラスやシャンパングラス等のカップ部分内側、中心部にレーザーで、泡立ちが良くなるよう施した、特殊加工です。シャンパン等を注いでいただくと綺麗な泡が、中心から真っすぐに出てきます。



STACKABILITY スタッキング可能な仕様

収納やスペースを考慮し、積み重ねができるよう設計された製品です。



FLAT FOOT フラットフット

長年培ってきたステムグラスの技術を更に磨きをかけ、最先端技術によりできた、底部がフルフラットのガラスです。



HAND MADE ハンドメイド

白色のガラス100%。白さの秘密は、フッ素です。ボルミオリ・ロッコのオパールグラスは、無気孔性



BPA FREE ビスフェノールAフリー

ビスフェノールAフリーのプラスチック素材です。



ASS 推奨 イタリアソムリエ協会推奨

イタリアソムリエ協会推奨のガラスです。