

Ceraflame

*Mestres na Arte da Cerâmica
desde 1956*





“ Fazer tudo o que os outros não fazem ou não gostam de fazer...! ”

- Klaus Schumacher -

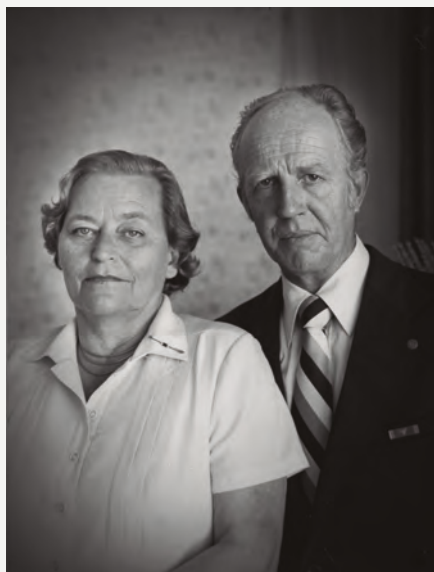
Este é o nosso legado.

Ceraflame



Ceramarte: A Origem

Fundada em 1956 por Klaus e Maria Erdmuthe Schumacher, a Ceramarte trouxe para o Brasil a tradição e a habilidade na fabricação de cerâmica que desenvolveram na Alemanha. Estabelecida em Rio Negrinho, Santa Catarina, a escolha dessa localização foi estratégica: a região oferece uma abundância de argila de alta qualidade, essencial para a produção de cerâmica, e uma mão de obra qualificada, o que permitiu à Ceramarte crescer e prosperar rapidamente. Ao longo dos anos, a Ceramarte tornou-se uma referência na indústria de cerâmica, conhecida por sua qualidade incomparável e inovação constante. Desde o início, a empresa se dedicou à criação de peças únicas que combinam arte e funcionalidade. Essa trajetória de sucesso levou a Ceramarte a fornecer produtos para marcas de renome mundial, como Anheuser-Busch, AVON, Coca-Cola e Disney, entre outras. Cada uma dessas colaborações reflete a capacidade da Ceramarte de atender às necessidades específicas de grandes marcas, entregando produtos que superam expectativas em termos de qualidade e design.



Vídeo
Institucional



Inovação Constante e Expansão Global

A inovação sempre foi um dos pilares da Ceramarte. Na década de 1970, a empresa começou a expandir sua presença internacionalmente, estabelecendo-se como um fornecedor confiável de produtos cerâmicos de alta qualidade para o mercado global. Em 1998, a Ceramarte lançou a linha Ceraflame Cookware, que rapidamente se destacou por ser 100% atóxica e resistente a choques térmicos. Esse avanço tecnológico não só elevou o padrão de qualidade para os produtos cerâmicos, como também respondeu às crescentes preocupações dos consumidores com saúde e segurança alimentar. A linha Ceraflame se tornou sinônimo de inovação e qualidade, atendendo a um mercado que busca não apenas beleza e durabilidade, mas também segurança e sustentabilidade. As panelas e utensílios da linha Ceraflame são produzidos com cerâmica de alta tecnologia, que é queimada a 1300°C, garantindo produtos que resistem a mudanças bruscas de temperatura e são seguros para uso em fogões a gás, elétricos, de indução*, fornos, micro-ondas, geladeiras e até em lava-louças.

**Peças com fundo indutor especial para utilização em fogões por indução.*



Sumário

Ceraflame cookware 06

Por que Panelas de Cerâmica?
Segurança Alimentar 06

Crescimento do Mercado de Produtos Saudáveis
Versatilidade e Eficiência das Panelas de Cerâmica 07

Segurança Alimentar e Comparação com Outros
Materiais 08

Tabela Comparativa: Panelas 100% Cerâmica X
Revestimento Cerâmico 09

Por que Escolher Ceraflame para sua loja?
..... 10

Benefícios Ceraflame Cookware
..... 12

Versatilidade Ceraflame Cookware
..... 13

Características Ceraflame Cookware
..... 14

Ceraflame cookware 16

Slim 16

New Premiere+ 18

Linha Baby 20

New Premiere 22

Duo+ 24

Duo 26

Clear+ 28

Clear 30

Formas e Assadeiras 32

Chaleiras e Fervedores 34



Ceraflame coffee 35

Suporte para filtro de café 36

Coffee to Go 36

Lata Amassada 36

Ceraflame gourmet 37

Home 38

Twist 40

Pilão com Macerador 41

Bowls e Cumbucas 42

Forma e Travessas 43

Ceraflame gifts 44

Maçonaria 45

Plastic 45

Cuias 46



Por que Panelas de Cerâmica?

Uma Tendência em Crescimento

Hoje, os consumidores estão mais conscientes do que nunca sobre a importância da saúde e da sustentabilidade em suas escolhas diárias. Eles buscam produtos que ofereçam desempenho superior e contribuam para um estilo de vida saudável e responsável. A linha de panelas de cerâmica Ceraflame é a resposta ideal a essa demanda crescente, proporcionando uma solução perfeita para quem busca saúde, praticidade e sustentabilidade em seus utensílios de cozinha.

Segurança Alimentar:

Prioridade dos Consumidores Modernos

Os consumidores de hoje não querem apenas produtos bonitos e funcionais, mas também seguros para a saúde. É cada vez mais comum que as pessoas busquem produtos que ofereçam segurança alimentar e não tragam riscos de contaminação dos alimentos. As panelas de cerâmica Ceraflame são 100% atóxicas, livres de substâncias químicas prejudiciais, como PFOA e PTFE, comumente encontrados em revestimentos antiaderentes convencionais. Esses produtos químicos, quando aquecidos, podem liberar gases tóxicos que representam riscos à saúde. As panelas de cerâmica Ceraflame eliminam esses riscos, garantindo que os alimentos sejam preparados de maneira segura e saudável.

Crescimento do Mercado de Produtos Saudáveis

O mercado de utensílios de cozinha saudáveis está em rápida expansão. Esse aumento está sendo impulsionado por consumidores que buscam alternativas mais seguras e sustentáveis para suas cozinhas. As panelas de cerâmica Ceraflame oferecem a oportunidade perfeita para atender a essa demanda crescente, trazendo benefícios tanto para a saúde quanto para o meio ambiente.

Versatilidade e Eficiência das Panelas de Cerâmica

As panelas de cerâmica Ceraflame são extremamente versáteis. Elas podem ser usadas em fogões a gás, elétricos, de indução*, em fornos convencionais e até micro-ondas. Além disso, elas retêm calor por mais tempo, o que resulta em economia de energia e manutenção dos alimentos quentes por mais tempo. Estudos indicam que a cerâmica pode economizar até 30% de energia em comparação com outros materiais, tornando o processo de cozinhar mais eficiente e consciente.

**Peças com fundo indutor especial para utilização em fogões por indução.*



Segurança Alimentar e Comparação com Outros Materiais

Ao escolher um produto de cozinha, a segurança alimentar é uma das maiores preocupações dos consumidores. O mercado está cheio de materiais que, embora populares, podem liberar substâncias prejudiciais à saúde quando expostos a altas temperaturas ou alimentos ácidos. Veja como a cerâmica da Ceraflame se compara com outros materiais comumente usados na cozinha:

▶ **Panelas de Alumínio:** O alumínio é conhecido por sua leveza e excelente condução de calor, mas pode liberar partículas de alumínio nos alimentos, especialmente quando usado para cozinhar alimentos ácidos, como tomates e cítricos. O consumo prolongado de alumínio tem sido associado a problemas neurológicos, como o Alzheimer, e pode causar desconforto digestivo.

▶ **Panelas de Cobre:** Panelas de cobre são muito eficientes na condução de calor, mas podem liberar metais pesados como cobre e estanho nos alimentos, especialmente se não forem revestidas. O excesso de cobre na alimentação pode causar intoxicação e problemas gastrointestinais, além de sobrecarregar o fígado e os rins.

▶ **Panelas de Inox (Aço Inoxidável):** O inox é amplamente utilizado devido à sua durabilidade, mas pode liberar níquel e cromo quando exposto a altas temperaturas ou alimentos ácidos, como vinagre e frutas cítricas. O níquel é um alérgeno conhecido, e seu consumo prolongado pode causar reações adversas em pessoas sensíveis.

▶ **Panelas de Ferro Fundido (Com e Sem Esmalte):** Panelas de ferro fundido sem revestimento podem liberar ferro nos alimentos. Embora o ferro seja um nutriente essencial, o excesso pode ser prejudicial, especialmente para pessoas com condições como a hemocromatose. Já as panelas de ferro fundido esmaltadas eliminam esse risco, mas o esmalte pode desgastar com o tempo, expondo o ferro subjacente à oxidação.

Ceraflame é a opção mais segura, pois é totalmente atóxica e não libera nenhuma substância nos alimentos, preservando a saúde dos consumidores e garantindo uma alimentação segura.

As panelas de cerâmica **Ceraflame** são inertes, o que significa que não reagem com os alimentos, garantindo total segurança alimentar.

As panelas **Ceraflame** são completamente livres de metais e não apresentam risco de contaminação por substâncias alérgicas, proporcionando uma experiência culinária mais saudável e segura.

A cerâmica da **Ceraflame** é resistente ao desgaste e totalmente segura para uso contínuo, sem risco de contaminação por metais ou desgaste de revestimentos.

Comparativo: Painéis 100% Cerâmica X Revestimento Cerâmico

100% cerâmica



Revestimento cerâmico

Feitas inteiramente de cerâmica, não liberam substâncias químicas nocivas em altas temperaturas. Hipoalergênicas e preservam o sabor dos alimentos.		Consistem em uma camada de cerâmica sobre metal, como alumínio ou aço inoxidável, com superfície antiaderente.
100% cerâmica.	MATERIAL	Camada de cerâmica aplicada sobre outro material, como alumínio ou aço inoxidável.
Não possui revestimento antiaderente. A cerâmica é revestida com uma camada de esmalte de vitrocerâmico atóxica.	ANTIADERENTE	Boa antiaderência, mas pode se desgastar com o tempo.
Não porosa.	POROSIDADE	Pode apresentar porosidade na interface metal-cerâmica.
Isentas de substâncias tóxicas.	TOXIDADE	Risco de liberação de metais.
Alta.	INÉRCIA QUÍMICA	Moderada.
Alta.	RESISTÊNCIA A CHOQUES TÉRMICOS	Moderada.
Uniforme.	COEFICIENTE DE EXPANSÃO TÉRMICA	Diferente entre metal e cerâmica.
Alta.	RESISTÊNCIA A ABRASÃO	Moderada.
Fácil, pode ir a lava-louças.	LIMPEZA	Fácil, porém nem todas podem ir a lava-louças.



Por que Escolher Ceraflame para sua loja?

A Ceraflame é uma marca que se destaca mundialmente por sua tecnologia inovadora e seu compromisso com a saúde, segurança alimentar e sustentabilidade. Com uma longa tradição na fabricação de utensílios de cozinha em cerâmica refratária, oferecemos produtos que garantem durabilidade, alta performance e design sofisticado, atendendo às exigências dos consumidores modernos.

Nossa linha de caçarolas é desenvolvida com tecnologia exclusiva em cerâmica, resultando em produtos que resistem a altas temperaturas, são seguros para a saúde e proporcionam uma experiência superior na cozinha. Ao incorporar Ceraflame ao portfólio da sua loja, você estará oferecendo produtos que se destacam pela qualidade e inovação, atendendo à crescente demanda por produtos saudáveis e sustentáveis no mercado de utensílios de cozinha.

Qualidade e Durabilidade: As panelas de cerâmica Ceraflame são extremamente duráveis, resistindo a riscos e mantendo sua aparência de novas mesmo após anos de uso. Além disso, sua superfície não porosa facilita a limpeza e previne a proliferação de bactérias, garantindo uma cozinha mais saudável e higiênica – exatamente o que os consumidores de hoje estão buscando.

Estética e Funcionalidade em Harmonia: A cerâmica Ceraflame não é apenas funcional, mas também permite uma ampla variedade de designs e cores, ideal para atender às preferências dos consumidores modernos. Cada peça pode ser tanto um utensílio prático quanto uma obra de arte na cozinha.

Sustentabilidade em Foco: A sustentabilidade é uma das maiores preocupações dos consumidores atualmente, e a Ceraflame está totalmente comprometida com a responsabilidade ambiental. Nossos produtos são desenvolvidos com processos que minimizam o impacto ambiental, utilizando matérias-primas seguras e que não agredem o meio ambiente. A produção de nossas caçarolas de cerâmica consome menos energia do que a produção de utensílios em metais como o aço inoxidável ou alumínio, e sua durabilidade reduz a necessidade de reposição constante, diminuindo o descarte de materiais no meio ambiente.



Benefícios Ceraflame Cookware

100% RESISTENTE A CHOQUES TÉRMICOS

As panelas Ceraflame podem ser retiradas do fogo e imediatamente colocadas em uma superfície fria, sem o risco de trincas ou rachaduras. Isso garante durabilidade e versatilidade, permitindo que os consumidores usem as panelas em uma variedade de situações, sem medo de danificar o produto.



PODE SER USADA DIRETAMENTE NO FOGO

Ao contrário das cerâmicas convencionais, a Ceraflame pode ser colocada diretamente sobre o fogo ou em superfícies de aquecimento, sem risco de dano. Essa característica é um grande diferencial para os consumidores que buscam praticidade e versatilidade no preparo dos alimentos.



VAI AO MICRO-ONDAS

Além de ser adequada para fogões a gás, elétricos e de indução*, as panelas Ceraflame também podem ser usadas no micro-ondas, permitindo o aquecimento e o preparo rápido de alimentos. A transição direta entre fogo, micro-ondas e geladeira oferece máxima praticidade ao consumidor.



NÃO RISCA COM UTENSÍLIOS METÁLICOS

À composição especial da cerâmica, quando queimada a 1300°C proporciona aos produtos Ceraflame uma dureza superior a qualquer metal usado na cozinha, ideal para consumidores que valorizam produtos robustos e duradouros.



CERÂMICAS ATÓXICAS

Os produtos Ceraflame são desenvolvidos a partir de matéria-prima inorgânica exclusiva, que garante a ausência total de contaminação dos alimentos por resíduos metálicos. Ao escolher Ceraflame, os consumidores estão optando por uma alimentação mais saudável e segura, sem risco de contaminação.



MANTÉM O CALOR POR MAIS TEMPO

Além do rápido aquecimento, a cerâmica possui excelente capacidade de retenção de calor, mantendo os alimentos quentes por mais tempo e reduzindo a necessidade de reaquecer. Isso proporciona uma economia de energia e melhora a eficiência na cozinha.



Versatilidade Ceraflame Cookware

As peças da linha Ceraflame Cookware são sinônimos de inovação, resistência e funcionalidade, projetadas para acompanhar todo o ciclo de preparo e armazenamento de alimentos. Com elas, você pode cozinhar e servir sem limitações, utilizando diretamente no fogão a gás, elétrico, de indução* ou a lenha, além de forno convencional e micro-ondas. Sua capacidade de manter o calor por mais tempo preserva o sabor e a textura dos pratos, garantindo uma experiência culinária excepcional. Além disso, as peças são altamente resistentes a mudanças bruscas de temperatura, permitindo que sejam levadas diretamente do fogão para a geladeira ou do forno para o freezer, sem risco de danos. Totalmente compatíveis com a lava-louças, oferecem praticidade na limpeza e no dia a dia. Seja no calor intenso de um fogão a lenha ou no armazenamento no freezer, a Ceraflame combina durabilidade, elegância e eficiência, transformando sua rotina na cozinha.

Experimente a versatilidade da Ceraflame e transforme sua experiência culinária. Cozinhar nunca foi tão fácil e prático!

**Peças com aplicação de fundo especial para funcionamento neste tipo de fogão.*



Características Ceraflame Cookware

Produtos únicos em design, tecnologia e inovação!



Esmalte vitrocerâmico atóxico,
garante total ausência de contaminação
dos alimentos por resíduos metálicos.

Não porosa, sua superfície
totalmente lisa facilita a limpeza,
evitando a proliferação de bactérias.



Retém mais o calor,
promovendo economia
de gás ou eletricidade.

Feito cuidadosamente
à mão!

100% cerâmica de alta tecnologia,
resistente à mudanças bruscas de
temperatura.

Vídeo
Benefícios



Manual de
Instruções



Manual de
Instruções Indução





Ceraflame
cookware

Uma linha de produtos únicos para quem ama cozinhar! Peças feitas em cerâmica de alta tecnologia, resistentes a choques térmicos e atóxicas, que contribuem para o sabor de uma vida saudável. Além de cinco cores - chocolate, preto, pomodoro, cobre e matte - opções diferentes para escolher o design que mais combina com você.

As peças da linha Ceraflame cookware são feitas cuidadosamente a mão, 100% em cerâmica e totalmente atóxicas, ou seja, livres de PFOA e PTFE, chumbo, cádmio, polímeros, entre outros, proporcionando mais saúde, sabor e beleza a mesa de milhares de pessoas que, assim como nós, acreditam em um estilo de vida mais saudável, afinal não há nada melhor do que uma boa refeição preparada e compartilhada com quem amamos!





A linha Slim une design contemporâneo, compacto e minimalista com a praticidade das tampas de vidro com saída de vapor, que permitem visualizar o preparo dos alimentos. Feitas com cerâmica refratária de alta tecnologia, as peças são resistentes a choques térmicos e completamente atóxicas, oferecendo uma experiência culinária saudável e segura. Suas peças empilháveis otimizam o espaço e tornam a organização muito mais simples. Disponível em uma paleta de cores marcante: preto, marsala, coral, onyx gray metalizado, índigo com acabamento acetinado, e vanilla com acabamento acetinado e delicadas granilhas; a linha oferece elegância, funcionalidade e versatilidade para uma cozinha moderna e inspiradora.



Caçarola

Ø14cm.....	900ml
Ø16cm.....	1200ml
Ø18cm.....	1800ml
Ø20cm.....	2700ml
Ø24cm.....	4400ml
Ø28cm.....	6500ml



Frigideira

Ø20cm.....	1200ml
------------	--------



Risoteira

Ø28cm.....	3200ml
------------	--------



Conjunto 5 peças

Caçarolas Ø14cm, Ø16cm, Ø18cm, Ø20cm e frigideira Ø20cm sem tampa





A linha New Premiere+ combina elegância e funcionalidade em um design orgânico com linhas curvas que trazem sofisticação para a cozinha. Um diferencial desta linha são as tampas em cerâmica, que oferecem praticidade e versatilidade ao permitir o uso das peças no forno convencional e no micro-ondas, sem comprometer a qualidade ou a estética. Durável e eficiente, é ideal para quem busca uma experiência culinária completa, aliando beleza, resistência e praticidade em cada preparo.



Caçarola

Ø14cm baixa....1250ml
 Ø14cm.....1600ml
 Ø16cm.....2300ml
 Ø18cm.....3000ml
 Ø20cm.....4000ml
 Ø24cm.....7000ml



Frigideira

Ø18cm.....1000ml



Risoteira

Ø24cm.....2000ml



Conjunto Joy 5 peças

Caçarola baixa Ø14cm,
 caçarolas Ø14cm, Ø16cm,
 Ø18cm e frigideira Ø18cm
 sem tampa



Conjunto Feijoada 5 peças

Caçarola baixa Ø14cm,
 caçarolas Ø14cm e
 Ø24cm, frigideira Ø18cm
 com alças e assadeira
 com abas Ø20cm



Linha Baby

A Linha Baby New Premiere e New Premiere+ foi criada para oferecer um preparo seguro e saudável durante a introdução alimentar visto que esta fase é crucial para o desenvolvimento e a saúde do bebê. Com materiais atóxicos e designs encantadores, os conjuntos incluem o Baby Leão (cor cobre) e o Baby Flor (cor rose gold), compostos por caçarolas e bowls de tamanhos ideais para as porções do bebê. Garantindo segurança e saúde, as peças são livres de substâncias nocivas, tornando-as perfeitas para a alimentação segura do bebê.



Conjunto Baby Leão 4 peças

Caçarola baixa Ø14cm,
caçarola Ø14cm, bowls
Ø18cm e Ø12cm.

**Tampa de vidro*



Conjunto Baby Leão 4 peças

Caçarola baixa Ø14cm,
caçarola Ø14cm, bowls
Ø18cm e Ø12cm.

**Tampa de cerâmica*



Conjunto Baby Flor 4 peças

Caçarola baixa Ø14cm,
caçarola Ø14cm, bowls
Ø18cm e Ø12cm.

**Tampa de vidro*



Conjunto Baby Flor 4 peças

Caçarola baixa Ø14cm,
caçarola Ø14cm, bowls
Ø18cm e Ø12cm.

**Tampa de cerâmica*







A linha New Premiere une tradição e modernidade em peças que encantam pela funcionalidade e design. Suas formas curvas e design orgânico resgatam o charme clássico da cerâmica artesanal, enquanto as tampas de vidro com saída de vapor permitem a visualização dos alimentos durante o preparo. Feitas com cerâmica refratária de alta tecnologia, as peças são resistentes a choques térmicos e completamente atóxicas, oferecendo uma experiência culinária saudável e segura. Disponível em cinco cores modernas, a linha é a escolha perfeita para quem valoriza tradição, beleza e praticidade à mesa.



Caçarola

Ø14cm baixa....1250ml
 Ø14cm.....1600ml
 Ø16cm.....2300ml
 Ø18cm.....3000ml
 Ø20cm.....4000ml
 Ø24cm.....7000ml



Frigideira

Ø18cm.....1000ml



Risoteira

Ø24cm.....2000ml



Conjunto Joy 5 peças

Caçarola baixa Ø14cm,
 caçarolas Ø14cm, Ø16cm,
 Ø18cm e frigideira Ø18cm
 sem tampa



Conjunto Feijoada 5 peças

Caçarola baixa Ø14cm,
 caçarolas Ø14cm e
 Ø24cm, frigideira Ø18cm
 com alças e assadeira
 com abas Ø20cm





A linha Duo+ une sofisticação e versatilidade com seu design clássico e minimalista, ideal para quem busca elegância atemporal na cozinha. Com tampas de cerâmica resistentes ao calor, as peças podem ser usadas tanto no forno convencional quanto no micro-ondas, oferecendo praticidade em diferentes preparos. Disponível em cinco cores modernas, a linha combina funcionalidade e estilo, destacando-se pela durabilidade, distribuição uniforme de calor e resistência a altas temperaturas. Um toque de inovação para elevar suas receitas e sua experiência gastronômica.



Caçarola

Ø14cm.....	900ml
Ø16cm.....	1100ml
Ø18cm.....	1500ml
Ø20cm.....	2500ml
Ø22cm.....	3200ml
Ø24cm.....	4300ml
Ø24cm alta.....	7000ml
Ø28cm.....	6000ml



Frigideira

Ø20cm.....	1200ml
Ø22cm.....	1000ml
Ø28cm.....	2000ml



Risoteira

Ø28cm.....	2500ml
------------	--------



Conjunto Smart 5 peças

Caçarolas Ø14cm, Ø16cm, Ø18cm, Ø20cm e frigideira Ø20cm sem tampa





A linha Duo combina sofisticação e praticidade em um design clássico e minimalista, perfeito para compor qualquer cozinha com elegância. Suas tampas de vidro com saída de vapor são um diferencial, permitindo a visualização dos alimentos durante o preparo e garantindo mais controle sobre suas receitas. Disponível em seis cores modernas, a linha oferece durabilidade, distribuição uniforme de calor e resistência, tornando-se uma escolha indispensável para quem valoriza funcionalidade e estilo.



Caçarola

Ø14cm.....	900ml
Ø16cm.....	1100ml
Ø18cm.....	1500ml
Ø20cm.....	2500ml
Ø22cm.....	3200ml
Ø24cm.....	4300ml
Ø24cm alta.....	7000ml
Ø28cm.....	6000ml



Frigideira

Ø20cm.....	1200ml
Ø22cm.....	1000ml
Ø28cm.....	2000ml



Risoteira

Ø28cm.....	2500ml
------------	--------



Conjunto Smart 5 peças

Caçarolas Ø14cm, Ø16cm, Ø18cm, Ø20cm e frigideira Ø20cm sem tampa





A linha Clear+ é a expressão máxima da elegância funcional, com um design atemporal de linhas retas que se adapta a qualquer estilo de cozinha. Suas tampas de cerâmica resistentes ao calor permitem o uso das peças no forno convencional e no micro-ondas, oferecendo versatilidade para diversas receitas. Disponível em cinco cores sofisticadas, a linha também apresenta uma versão exclusiva com fundo indutor, compatível com fogões por indução. Com durabilidade excepcional e distribuição uniforme de calor, a Clear+ é a escolha perfeita para quem busca praticidade sem abrir mão do estilo.



Caçarola

Ø14cm.....	900ml
Ø16cm.....	1500ml
Ø18cm.....	2000ml
Ø20cm.....	3000ml
Ø22cm.....	4000ml
Ø24cm.....	5000ml
Ø24cm alta.....	7500ml
Ø28cm.....	9500ml



Frigideira

Ø20cm.....	1000ml
Ø24cm.....	1800ml



Frigideira com alças

Ø28cm.....	2500ml
------------	--------



Risoteira

Ø24cm.....	3500ml
Ø28cm.....	4500ml



Conjunto 5 peças

Caçarolas Ø14cm, Ø16cm, Ø18cm, Ø20cm e frigideira Ø20cm sem tampa





A linha Clear alia elegância e funcionalidade com um design atemporal de linhas retas, ideal para quem valoriza simplicidade e sofisticação na cozinha. Suas tampas de vidro com saída de vapor permitem a visualização dos alimentos durante o preparo, garantindo praticidade e controle em cada receita. Disponível em cinco cores sofisticadas, a linha também oferece uma versão exclusiva com fundo indutor, compatível com fogões por indução. Durável, eficiente e versátil, a Clear é a escolha certa para cozinhas modernas e inspiradoras.



Caçarola

Ø14cm.....	900ml
Ø16cm.....	1500ml
Ø18cm.....	2000ml
Ø20cm.....	3000ml
Ø22cm.....	4000ml
Ø24cm.....	5000ml
Ø24cm alta.....	7500ml
Ø28cm.....	9500ml



Frigideira

Ø20cm.....	1000ml
Ø24cm.....	1800ml



Frigideira com alças

Ø28cm.....	2500ml
------------	--------



Risoteira

Ø24cm.....	3500ml
Ø28cm.....	4500ml



Conjunto 5 peças

Caçarolas Ø14cm, Ø16cm, Ø18cm, Ø20cm e frigideira Ø20cm sem tampa



Lançamento: Estação de Pizza

A Estação de Pizza leva o conceito de praticidade e performance a outro nível. Feita em cerâmica atóxica, ela funciona como uma verdadeira “pedra de forno”, mantendo a temperatura por muito mais tempo e garantindo aquele assado rápido, uniforme e com base crocante que todo mundo ama. A borda frontal baixa facilita o manuseio das pizzas, enquanto o formato retangular a torna superservátil: além das pizzas, vai bem para pães, focaccias, esfihas e outros preparos que pedem calor intenso e estabilidade térmica. Uma peça feita para elevar qualquer forno — e qualquer receita — ao seu melhor.



Estação de pizza

37,5x31x3cm



Forma para pizza

Ø30x2cm



Assadeiras retangulares

25,5x20x6cm.....1200ml
33,5x22,5x6cm.....2000ml
37x28,5x6cm.....3000ml



Assadeiras Clear

25x22x7cm.....2000ml
34x25x7,5cm.....3500ml



Assadeiras Gusto

24x22x7cm.....2000ml
31x24x7,5cm.....3500ml



Assadeira redonda com abas

Ø20x5cm.....500ml



Forma para bolo

Ø23x8cm





Fervedor

1000ml



Chaleira Colonial

1700ml



Chaleira Tropeiro

2300ml





A linha Ceraflame Coffee eleva o ritual do café com design sofisticado e funcionalidade. Com canecas e suporte de filtro versáteis, compatíveis com micro-ondas e lava-louças, oferece uma paleta de cores refinadas que celebra o bom gosto e a arte de bem servir.

Atenção: Não expor a choques térmicos nem utilizar diretamente sobre a chama.





Suporte para filtro de café

Para filtro 103
Para filtro 100



Caneca Coffee to Go "Foco"

150ml
300ml



Caneca Coffee to Go "Vida Curta"

150ml
300ml



Caneca Lata Amassada

320ml





Uma linha de cerâmicas pensada especialmente para ajudar na organização e no preparo das suas refeições. Cerâmicas coloridas e funcionais. As peças podem ser utilizadas no forno, micro-ondas e lava-louças.

Atenção: Não expor a choques térmicos nem utilizar diretamente sobre a chama.

CORES:



Branco



Vermelho



Preto



Alecrim



Cobalto

Textura lisa e brilhante.



Grafite

Textura lisa e acetinada.



Azul orgânico



Rosa orgânico



Flocos



Textura lisa e brilhante com detalhes e características únicas de cada peça devido ao processo manual de produção.





Açucareiro com
colher | Home

350g



Manteigueira
Francesa | Home

250g



Pote de Mel com
colher | Home

250g



Descanso para
colher reto | Home

24x8,5x4cm



Porta Utensílios Home

Ø12,5x17cm



Saleiro com tampa e colher | Home

550g



Saleiro Home

650g



Conjunto Bancada Plus 3 peças | Home

Descanso para colher
reto, porta utensílios e
saleiro com tampa e
colher 550g



Conjunto Bancada Open 3 peças | Home

Descanso para colher
reto, porta utensílios e
saleiro 650g





Açucareiro com
colher | Twist

250g



Manteigueira
Francesa | Twist

250g



Saleiro Mini Tagine
com colher | Twist

250ml



Porta Utensílios
Twist

Ø12x15cm



Boleira
Twist

Ø31,5x10cm



Pilão com Macerador

Desperte os sabores mais intensos com o Pilão Ceraflame com Macerador! Com capacidade de 300ml e design inovador de formato triangular, ele oferece máxima firmeza durante o uso, garantindo praticidade e conforto. O macerador, cuidadosamente elaborado, combina cabo em madeira com ponta de cerâmica de acabamento acetinado e não poroso. Essa combinação única não apenas facilita a limpeza, mas também impede a proliferação de bactérias, proporcionando higiene e durabilidade inigualáveis. Ideal para moer temperos e macerar ingredientes frescos, este pilão é o aliado perfeito para receitas que exigem um toque especial. Como todos os produtos Ceraflame, ele traz a excelência artesanal da cerâmica brasileira para sua cozinha.

Pilão com Macerador

300ml





Bowl

100ml - Ø8x4cm
250ml - Ø13x5cm
400ml - Ø15x5,5cm



Cumbuca Baixa

900ml - Ø19,5x6,5cm



Cumbuca Alta

1500ml - Ø19,5x10cm



Bowl de Preparo

2000ml



Forma para Pão
Cuba 1/4

1200ml - 25x14x7cm



Travessa Gusto

1700ml - 26,5x20x6,5cm
3000ml - 34,5x22x7cm



Travessa Retangular

1000ml - 24x19x5,5cm
1700ml - 31x20x5,5cm
2500ml - 34x26x5,5cm





Ceraflame
gifts

Copo, canecos e cuias: peças que todo mundo ama, que sempre são bem-vindas e que fazem a diferença no cotidiano. A linha Gifts é perfeita para presentear e colecionar, com cerâmicas pensadas para surpreender e tornar os momentos ainda mais especiais e completos! As peças podem ser utilizadas no forno, micro-ondas (exceto com detalhes em platina e ouro) e lava-louças.

Atenção: Não expor a choques térmicos nem utilizar diretamente sobre a chama.

Caneco Maçonaria

600ml



Caneco Ouro Maçonaria

400ml



Copo Plastic

240ml





Cuias

Descubra uma nova experiência com as cuias de cerâmica da Ceraflame, que unem tradição e tecnologia para transformar o ritual do chimarrão. Com alta retenção de calor, elas mantêm a temperatura por mais tempo, enquanto sua superfície não porosa evita a proliferação de fungos, absorção de líquidos e odores, garantindo praticidade e higiene. Além de funcionais, destacam-se pelo design sofisticado, com bordas em platina ou ouro, que adicionam um toque de elegância. Feitas com cerâmica atóxica e durável, são perfeitas para uso diário ou como presente especial, unindo inovação, tradição e beleza em cada detalhe.

Cuia Tropeiro

300ml - alto relevo



**opção com filete em platina ou filete em ouro*



Cuia RS

300ml - baixo relevo



**filete em platina*



Cuia Lisa

300ml



**sem filete*



Cuia RS

300ml - alto relevo



**opção com filete em platina ou filete em ouro*



Cuia SC

300ml - baixo relevo



**filete em platina*



Cuia Lisa

300ml



**filete em platina*



Cuia SC

300ml - alto relevo



**opção com filete em platina ou filete em ouro*



Cuia PR

300ml - baixo relevo



**filete em platina*



Cuia Lisa

300ml



**filete reagente marrom*



NOVO
NEW



Ceraflame

Ceramarte Ltda.

Rua Adolfo Konder, 70 - Rio Negrinho - SC

CEP 89296-868 - Brasil

Fone: 55 47 3203 5000 SACC: 0800 644 6444

CNPJ: 85.907.210/0001-10 I.E: 250.049.759



facebook/ceraflame



@ceraflame



ceraflame



ceraflame



ceraflame



www.ceraflame.com.br