

El más grande, con 36 cm, OvenGrill es un utensilio diseñado específicamente para cocinar sobre brasas. El diseño de las asas garantiza un agarre seguro, el tamaño de la superficie de la parrilla hace que este producto sea adecuado para porciones múltiples. Perfecto tanto en el horno como en la barbacoa, o directamente sobre los fogones. Tamaño 36x18 cm. 6 mm de espesor.

## MÁS INFORMACIÓN

Diseñado dentro de nuestra cadena de suministro italiana con tecnología Extra Induction, que permite disfrutar de todas las ventajas y el placer de su uso en todas las placas de inducción. El revestimiento antiadherente es inorgánico y a base de agua, con el doble de resistencia al desgaste que las sartenes estándar.



**PLACAS DE COCCIÓN**  
Gas, Eléctrica,  
Vitrocerámica, Horno



**ANTIADHERENTE**  
Perfil de teflón  
antiadherente



**CINCO CENTAVOS GRATIS**  
Cantidad de níquel por  
debajo del límite de



**ALU ECO**  
Aluminio 100% reciclado  
y reciclable



**MATERIAL**  
Aluminio fundido a  
presión de alta calidad

# RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



## Grill horno

Oven grill

Gril four

Griglia forno

Grill ofen



REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)
10072	360x180	5	18

## PARA EMPEZAR

Primero, retire todas las etiquetas del producto, luego tome una toalla de papel ligeramente empapada en aceite de cocina y pásela por todo el antiadherente.

### SNACKS Y APERITIVOS, BRUCH Y MÁS CON FINGERGRILL

Los bocadillos se han convertido en algo imprescindible en la buena mesa: pequeños aperitivos que se pueden disfrutar de un solo bocado.

Un bocado lleva a otro ya sabes... y Ovengrill es la plancha ideal, no sólo para cocinar estas pequeñas obras maestras sino también para servirlos en la mesa de una forma original.

### COCINAR CON REAL MADE IN ITALY

Significa asegurarse siempre de que las palabras Made in Italy estén grabadas en el producto y no pegadas con una simple etiqueta, es sinónimo de garantía de la cadena de suministro.

## ALGUNOS CONSEJOS

### VA AL HORNO, AL GAS, ELÉCTRICO Y DIRECTO A LA MESA

OvenGrill también es perfecto para asar carne y verduras, preparar aperitivos rápidos o cenas de verano ligeras y frescas.

### EL DESAYUNO PERFECTO

¿Por qué no intrigar y sorprender a sus invitados o familiares con un desayuno o brunch alternativo al estilo perfecto para picar?

Delicias en tamaño mignon, Brioches, Tostadas y más para disfrutar libremente incluso de pie y sin cubiertos.

No sobrecaliente demasiado el producto cuando esté vacío; Bastará con un precalentamiento de 4-5 minutos en el horno a 240°C.

Después de su uso, limpie su Risoli con un detergente suave bajo agua tibia, luego séquelo cuidadosamente con un paño limpio y estará inmediatamente listo para cocinar más.

