

La Paellera de aluminio fundido a presión con mangos de acero inoxidable termoaislante es un utensilio de cocina de la línea "Professionale" disponible en diferentes tamaños: Ø 28 – 32 – 36 cm. 6 mm de espesor.



Paellera mango inox

Inox handle saucepan

Poêle à manche inox

Paellera manico inox

Bratpfanne mit Edelstahlgriff

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)
10054	280/11"	150	6	48
10055	320/12,5"	250	6	52
10056	360/14,1"	350	6	58

La línea "Professionale" de Risolì es la respuesta a las nuevas necesidades de los profesionales de la cocina de alta gama en todo el mundo. La paellera se fabrica internamente en nuestra fábrica italiana con materiales de calidad y asas termoaislantes.



PLACAS DE COCCIÓN

Gas, Eléctrica,
Vitrocerámica, Horno



REVESTIMIENTO

Teflón platino
antiadherente

RISOLI



ALGUNOS CONSEJOS

No sobrecaliente demasiado el producto al vacío; un precalentamiento de 5 minutos será suficiente.

Este antiadherente es de muy altas prestaciones y de última generación, pero como todos los productos PREMIUM si queremos que nos duren toda la vida recomendamos no abusar de su resistencia, por lo que recomendamos el uso de utensilios de cocina de madera, plástico o silicona y recomendamos no utilizar el producto para almacenar alimentos ácidos como tomates que podrían corroer el revestimiento.

Después de su uso, limpie su Risoli con un detergente suave y agua tibia (recomendamos nuestro detergente GreenClean) y luego séquelo inmediatamente y cuidadosamente con un paño limpio. También puedes utilizar el lavavajillas pero en un programa suave y posiblemente con detergentes no agresivos (no recomendamos pastillas). Recuerde que el lavavajillas puede ennegrecer el fondo de aluminio por oxidación.

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.

En este punto puedes colocar el producto en la estufa y comenzar a precalentarlo, después de unos 4 minutos tu Risoli ya estará caliente y listo para usar.

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.

