

FOODWEAR

Progetto	Rodolfo Dordoni 2011
Codice famiglia Code	FW_
Materiale Materials	acciaio inox 18/10, finitura wonder plus esterna <i>stainless steel, wonderplus exterior finishing</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	bronzo, acciaio <i>bronze, stainless steel</i>

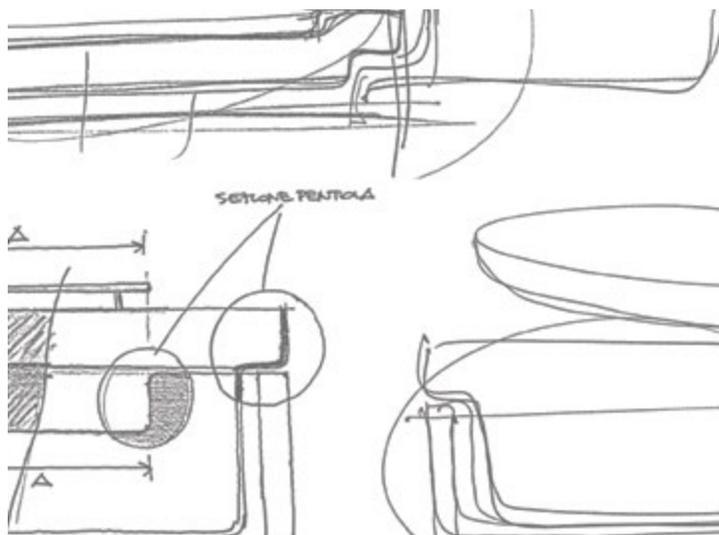
Collezione di pentole, insalatiere, piastre cottura e accessori progettati e realizzati per essere funzionali sia in cucina, per le preparazioni preliminari e di cottura delle ricette, sia sulla tavola da pranzo per servire con eleganza tutte le portate.
Collection of pots, bowls, plates and cooking accessories designed and built to be functional in the kitchen, for preliminary preparations and cooking recipes, both on the dining table to serve with elegance all the courses.

Prima di utilizzare le pentole lavarle con acqua bollente e detersivo liquido • Salate l'acqua solo quando è in fase di ebollizione, mescolando con un cucchiaino. Se il sale si deposita sul fondo si può innescare un inizio di corrosione. Tali macchie non alterano minimamente la qualità e la funzionalità delle pentole e non sono in nessun modo riconducibili a difetti di fabbricazione. • non usare polveri e/o pagliette abrasive per lavare le pentole; è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con detersivo neutro • riporre le pentole asciutte con cura, evitando di graffiarle • Le pentole (come tutti gli oggetti metallici) non possono essere usate nel forno a microonde • posizionare sempre la pentola sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni • non surriscaldare la pentola a vuoto • sulla piastra in vetroceramica sollevare la pentola evitando di farla scivolare sulla stessa • Nel caso di coperchi in vetro evitare che questi subiscano forti shock termici • Non usare il manico per versare, togliere il manico e versare il contenuto tenendo la pentola con due mani.

Before using the pots for the first time wash them with boiling water and a liquid detergent • Add salt to the water only when it is boiling, and stir with a spoon. If the salt is deposited on the bottom, it may start the process of corrosion. These specks do not alter the quality of the saucepan or how it works, in the slightest, and cannot in any way be blamed on manufacturing faults • do not use powder and / or scouring pads to clean the pan, just use warm water and a soft sponge with mild detergent • store the dry pot carefully so as not to scratch them • Do not use the pan in the microwave • always place the pot on the heat source more proportionate to its size • do not overheat the vacuum pan • on the ceramic plate lift the pot avoiding to slide over it • Do not subject glass lids to strong thermal shocks

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito
www.knindustrie.com/blog
To activate the warranty please register on
www.knindustrie.com/blog

Composizione / Composition	Misure (Ø cm)	Lt
Pentola <i>Pot</i>	26	6,5
Padella-Piatto <i>Pan-plate</i>	20	0,2
Padella-Vassoio <i>Pan-Tray</i>	34	1,5
Casseroles <i>Casserole</i>	20/26/30	1,3/3,4/5
Tegame <i>Low casserole</i>	26/30/34	2/3/3,5
Alzata-Coperchio (vetro) <i>Cake stand-Cover (glass)</i>	20/26/30/34	-
Alzata-Coperchio (acciaio) <i>Cake stand-Cover (stainless steel)</i>	20/26/30/34	-
Manico <i>Handle</i>	cm 16	-
Sughero-Portapentola <i>Crock bowl-Pot holder</i>	26/30/34	2,5/4/5,5
Insalatiera <i>Bowl</i>	26/30/34	2,5/4/5,5
Glacette <i>Glacette</i>	20	1
Tajine-Lanterna <i>Tajine-Lantern</i>	20	-
Set Vapore <i>Steamer set</i>	26/30	-



Istruzioni d'uso
Instructions

Garanzia
Warranty