





# ABCT

Progetto	2011
Codice famiglia Code	AB_
Materiale Materials	alluminio, rivestimento antiaderente nanotecnologico <i>aluminium, nanotech non sticking coating</i>
Cottura Cooking	   
Colori Colours	bianco <i>white</i>
Descrizione Description	<p>Antiaderente Bianco assoluto; Cucina, ovvero professionale in Cucina; Tavola, ovvero elegante in Tavola. La collezione ABCT è composta da una serie di contenitori che, a seconda della profondità e del diametro, svolgono in cucina il ruolo di casseruola, padella o tegame. Staccato il manico-pinza e trasformati i coperchi di legno in sottopentola e appoggi, questi stessi recipienti diventano ciotole, coppe, insalatiere per servire in tavola le pietanze.</p> <p><i>The Italian name of this collection stems from the peculiar characteristics of its components and the potential dual use: Antiaderente = Nonstick; Bianco Assoluto = Absolute white; Cucina = Professional in the Kitchen; Tavola = Elegant on the table. The collection consists of a series of food containers that, depending to the depth and diameter, takes in the kitchen the role of pans, casseroles or low casseroles. Releasing the handle and transforming the wooden lids in potholders and supports, these same vessels become plates, cups or bowls for serving dishes.</i></p>
Istruzioni d'uso Instructions	<p>Per preservare la qualità dell'antiaderente e dell'utensile, al primo impiego, ungere uniformemente l'interno con un poco d'olio e asciugarlo con un panno morbido • posizionare sempre la pentola sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni • non surriscaldare la padella a vuoto • non carbonizzare i cibi grassi • sulla piastra in vetroceramica sollevare la pentola evitando di farla scivolare sulla stessa • lasciar raffreddare la pentola prima di lavarla • non usare utensili metallici, ma solo in plastica o in legno • evitare di tenere cibi acidi per lungo tempo all'interno della pentola • non usare polveri e/o pagliette abrasive per lavare le pentole; è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con una minima quantità di detersivo neutro • il lavaggio in lavastoviglie è consentito adottando preferibilmente cicli a bassa temperatura (50 ° o ECO) • riporre le pentole con cura, evitando di graffiare i rivestimenti • Le pentole( come tutti gli oggetti metallici) non posso essere usate nel forno a microonde.</p> <p><i>To preserve the quality of the tool, in the first use, evenly grease the inside with a little oil and wipe it dry with a soft cloth • always place the pot on the heat source more proportionate to its size • do not overheat the vacuum pan • do not burn fat food • on the ceramic plate lift the pot avoiding to slide over it • leave to cool before washing • do not use metal utensils, but only in plastic or wood • Avoid keeping acid food for a long time inside the pot • do not use powder and / or scouring pads to clean the pan, just use warm water and a soft sponge with small amount of mild detergent • automatic dishwashing is preferably allowed to adopt Eco • store the tool must be done carefully so as not to scratch the coating • Do not use the pan in the microwave.</i></p>
Garanzia Warranty	Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito <a href="http://www.knindustrie.com/blog">www.knindustrie.com/blog</a> <i>To activate the warranty register please on <a href="http://www.knindustrie.com/blog">www.knindustrie.com/blog</a></i>

Composizione / Composition	Misure (Ø cm)	Lt
Casseruola <i>Casserole</i>	16	1,7
Tegame <i>Low casserole</i>	24/28	3/4
Coperchio (mogano) <i>Cover (glass)</i>	16/24/28	-
Padella <i>Pan</i>	20/24/28/32	1/1,5/2/2,3,2
Padella saltapasta-Wok <i>Pasta pan-wok</i>	28/32	3,2/5
Teglia <i>Roasting pan</i>	35x25 h 7 / 35x25 h 5 / 40x30 h 5	-
Manico-Pinza <i>Handle-Universal tongue</i>	cm 21	-

