


STONERWORK

Progetto	Rodolfo Dordoni 2015
Codice famiglia Code	SW_
Materiale Materials	acciaio inox 18/10, finitura stone washed esterna ed interna stainless steel, stone washed finishing inside and outside
Cottura Cooking	
Colori Colours	acciaio stainless steel

La caratteristica identificativa di questa nuova collezione di pentole è la finitura "stone washed" applicata sia all'esterno che all'interno dei vari pezzi, che contrasta gradevolmente con il piacere tattile dei manici in legno di noce. Il metallo così trattato conferisce un aspetto inconsueto a tutto il servizio, in equilibrio tra la dimensione high-tech dell'acciaio e il ricordo dei servizi tradizionali a servire in argento.

The distinctive trait of this new collection of pots and pans is the stone washed finish characterising their exterior and interior surfaces, which creates a pleasing contrast with the tactile feel of the handles made from walnut wood. Treated in this manner, the metal endows the entire set with an unusual appearance, striking a fine balance between the high-tech dimension of the steel and the memory of traditional silver sets,

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 Pot	26	6,5
Padella-Piatto Pan-plate	20	0,2
Padella-Vassoio Pan-Tray	34	1,5
Casseruola Casserole	20/26/30	1,3/3,4/5
Tegame Low casserole	26/30/34	2/3/3,5
Alzata-Coperchio (grès) Cake stand-Cover (grès)	20/26/30/34	-
icoperchimorbidi-Coperchi Lids	19/25/29/33	-
Alzata-Coperchio (vetro) Cake stand-Cover (glass)	20/26/30/34	-
Alzata-Coperchio (acciaio) Cake stand-Cover (stainless steel)	20/26/30/34	-
Manico Handle	cm 16	-
Tajine-Lanterna Tajine-Lantern	20	-



Istruzioni d'uso
Instructions

Garanzia
Warranty