


# THE RICE

Progetto	2018
Codice famiglia Code	BB_ /AB_
Materiale Materials	tegame in rame con rivestimento in argento <i>copper low casserole with silver coating</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	rame e argento <i>copper and silver</i>

The Rice è la casseruola in rame, eccellente conduttore del calore in modo omogeneo, ideale per tostare, cuocere e mantecare per ottenere un risotto perfetto.

La finitura interna in argento conferisce una maggiore resistenza all'usura, garantisce la totale assenza di cessione di sostanze agli alimenti e inibisce la proliferazione batterica.

Il pratico manico-pinza, oltre ad essere elemento decorativo distintivo, consente di afferrare facilmente la casseruola che può essere utilizzata come piatto per servire e portato elegantemente in tavola.

*The Rice is the copper casserole designed for a superior heat conductivity and a uniform temperature distribution: the ideal solution to toast, cook and stir rice in order to obtain a perfect risotto.*

*The silver inner surface makes it extremely hard-wearing, excluding any transfer of substances to the food and preventing the proliferation of bacteria.*

*Besides serving as an easy-to-handle casserole thanks to the practical removable tong, The Rice can also transform into an elegant serving plate to present food on the table..*

Per preservare il rivestimento interno, evitare di porre il tegame sul fuoco o nel forno senza uno strato di olio o grasso

- posizionare sempre la casseruola sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni
- non surriscaldare il tegame a vuoto
- utilizzare una fiamma moderata durante la cottura
- non carbonizzare i cibi grassi
- sulla piastra in vetroceramica sollevare la casseruola evitando di farla scivolare sulla stessa
- lasciar raffreddare il tegame prima di lavarlo
- non usare utensili metallici, ma solo in plastica o in legno
- evitare di tenere cibi acidi per lungo tempo all'interno del tegame
- non usare polveri e/o pagliette abrasive per lavare la casseruola
- per pulire l'interno è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con una minima quantità di detersivo neutro
- nel caso di bruciature di alimenti (dovute a errori in fase di cottura) lasciare il tegame in acqua calda e sapone fin quando necessario per eliminare le incrostazioni
- per pulire l'esterno utilizzare detersivi specifici per il rame o passare delicatamente una spugna imbevuta di aceto o succo di limone. Sciacquare poi con acqua tiepida e asciugare con un panno morbido
- non lavare in lavastoviglie
- riporre la casseruola con cura, evitando di graffiare i rivestimenti
- non introdurre il tegame in forno a microonde
- sospendere l'utilizzo se compare il rame nella superficie interna.

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito [www.knindustrie.com/blog](http://www.knindustrie.com/blog)  
*To activate the warranty please register on [www.knindustrie.com/blog](http://www.knindustrie.com/blog)*

Composizione / Composition	Misure (cm)
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 28
Manico-Pinza <i>Handle-Universal tongs</i>	21



*To preserve the inner lining, avoid placing the low casserole on the stove or in the oven without oil or fats • always place the casserole on the heat source more proportionate to its size • do not overheat the empty low casserole • keep the flame low when cooking • do not burn fat food • on the ceramic plate lift the casserole avoiding to slide over it • make sure the low casserole is cooled before washing • do not use metal utensils, but only in plastic or wood • avoid keeping acidic food for a long time inside the low casserole • do not use powder and / or scouring pads to clean the casserole • just use warm water and a soft sponge with small amount of mild detergent to clean the inner side • in the case of burnt food (due to errors during cooking), leave the low casserole in hot, soapy water as long as necessary to remove the food • to clean the external side use copper-specific detergents or gently wipe a sponge soaked in vinegar or lemon juice.*

*Then rinse with lukewarm water and dry with a soft cloth • do not wash the casserole in the dishwasher • store the low casserole carefully, to avoid scratching the coating • do not use the casserole in microwave oven • stop using the casserole if copper appears in the inner surface.*

## Istruzioni d'uso Instructions

## Garanzia Warranty