


THE SAUCEPAN

Progetto	Lara Caffi, 2018
Codice famiglia Code	BB_
Materiale Materials	acciaio con rivestimento antiaderente e legno wengè steel with non-sticking coating and wengè wood
Cottura Cooking	
Colori Colours	acciaio verniciato giallo e wengè yellow painted steel and wengè

La casseruola per salsa dallo stile minimal disegnata da Lara Caffi trae ispirazione dal design nordico.

The Saucepan, in acciaio ad alto spessore, è stata studiata per preparare diverse salse. È caratterizzata da uno speciale rivestimento ceramico interno che evita alla salsa di attaccarsi al fondo, mentre il rivestimento silconico esterno mantiene la temperatura. Il manico è in legno wengè.

The minimalist saucepan designed by Lara Caffi is inspired by Nordic design. The Saucepan, in thick steel, has been conceived to prepare different sauces.

It is characterized by a special internal ceramic coating that prevents the sauce from sticking to the bottom, while the external silicone coating maintains the temperature. The handle is in wengè wood.

Descrizione
Description

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 casseruola sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni • non surriscaldare la casseruola a vuoto • utilizzare una fiamma bassa durante la cottura • non carbonizzare i cibi grassi • sulla piastra in vetroceramica sollevare la casseruola evitando di farla scivolare sulla stessa • lasciar raffreddare The Saucepan 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 padella • non usare polveri e/o pagliette abrasive per lavare The Saucepan; è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con una minima quantità di detersivo neutro • non lavare in lavastoviglie • riporre la casseruola con cura, evitando di graffiare i rivestimenti • non introdurre The Saucepan in forno o forno a microonde.

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 casserole on the heat source more proportionate to its size • do not overheat the empty 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 casserole is cooled before washing • do not use metal utensils, but only in plastic or wood • avoid keeping acid food for a long time inside the 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 • do not wash The Saucepan in the dishwasher • store the casserole carefully, to avoid scratching the coating • do not use the casserole in oven or microwave oven.

Istruzioni d'uso
Instructions

Garanzia
Warranty

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 (cm)
----------------------------	-------------

Casseruola con coperchio Casserole with lid	16
--	----

