

## CARATTERISTICHE E ISTRUZIONI PER L'USO

Gli strumenti di cottura RISOLI sono realizzati in ALLUMINIO FUSO ad alto spessore (5/8mm.), con antiaderente. L'uso dei migliori materiali garantiti a norma d'uso ALIMENTARE e la lavorazione accurata con rifiniture a mano pezzo per pezzo garantiscono L'ALTA QUALITÀ dei prodotti RISOLI per una lunga durata (norma uni-en ISO 9001:2008). Sono prodotti ideali per una cucina SANA e DIETETICA (pochi grassi) FACILI da pulire grazie al rivestimento antiaderente.

## ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

1) Al momento del primo utilizzo, sciacquate con acqua calda e detersivo liquido, asciugando con cura; successivamente ungere il fondo con un po' di olio o burro. 2) Per ottenere il miglior risultato di cottura cucinare soltanto a FIAMMA MEDIA O BASSA. Il surriscaldamento del prodotto a temperature superiori a 200-240°C (dipende dalla linea) può danneggiare il rivestimento antiaderente. NON scaldare mai il prodotto vuoto. 3) Il prodotto va utilizzato soltanto per cucinare NON per conservare i cibi poiché cibi aggressivi a lungo termine possono danneggiare l'antiaderente. 4) Per cucinare utilizzare SOLO utensili di LEGNO o SINTETICI. 5) Dopo l'uso lasciare raffreddare e ripulire il prodotto con acqua calda e asciugare con cura. 6) Sconsigliamo l'uso della lavastoviglie, alcuni detersivi aggressivi possono danneggiare il prodotto. 7) Le leggere variazioni di colore del rivestimento interno o esterno non alterano la funzionalità del prodotto. 8) Manici e pomoli bakelite resistono al calore a temperature MAX 180-240°C. 9) Pentole e padelle senza parti in plastica sono adatte anche al forno. E' necessario l'utilizzo di una protezione (presine) per garantire una manipolazione sicura dell'articolo. 10) I prodotti RISOLI possono essere utilizzati sul gas, piastra elettrica, piastra in vetroceramica e forno; RISOLI dispone di una linea speciale adatta ANCHE PER L'INDUZIONE.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS AND USE INSTRUCTIONS

The Risoli range is manufactured from die cast aluminum (thickness 5-8mm) with a long lasting non-stick coating.

The use of the highest quality and appropriate materials in the production process combined with each article being hand finished guarantees the high quality of Risoli products for a long period (uni-en ISO 9001:2008 quality certification). Due to the exceptional coating, Risoli products are the perfect solution for cooking healthy and dietetic food (without fat) and very easy to clean.

## CARE AND USE INSTRUCTIONS

1) Before using the pan for the first time wash in hot soapy water, dry thoroughly and grease lightly with oil/butter. 2) Low/medium heat is sufficient for obtaining the best cooking results. Never overheat the pan (maximum temperature of 200-240 C is indicated on the packaging for each specific range). Cast aluminum is a very good conductor of heat and continual overheating could damage the coating. Do not heat the pan when it's empty. 3) The pan must be used for cooking only. Do not use the pan for conserving (stocking) the food for longer periods as some aggressive food can damage the coating. 4) Use only wooden and nylon utensils and not cut the food in the pan. 5) After use leave the pan to cool for a while, clean it in hot soapy water and dry it thoroughly. 6) Some aggressive detergents can damage the product. 7) Slight colour change of the coating inside the pan does not have any negative effect on the quality of product or it's effectiveness during use. 8) Bakelite handles of pans and knobs on the lids are ovenproof from 180-240C (follow indication on the packaging of product). 9) Sauce-pans and fry-pans not consisting any plastic part are suitable for use in the oven as well. for secure reasons, some protection needed during manipulation of hot products (kitchen gloves, cotton holders). 9) RISOLI products are suitable for all types of cookers (gas, electric, ceramic/halogen hobs, oven). We also produce a specific range called "INDUCTION" suitable for use with induction cookers too.