


GLASS POT

Progetto	Massimo Castagna
Codice Code	KP_
Materiale Materials	vetro borosilicato, acciaio <i>glass borosilicate, stainless steel</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	trasparente, acciaio <i>transparent, stainless steel</i>

Descrizione Description

Un nuovo importante elemento va ad accrescere la famiglia di pentole professionali KN-PRO, introducendo il vetro in un set di pentole in alluminio con rivestimento ceramico nanotecnologico e superando, così, il concetto classico delle batterie di pentole tutte coordinate; si tratta di una pentola per bollire la pasta realizzata in vetro borosilicato trasparente resistente alla fiamma, al cui interno restano visibili i preparati durante la fase di cottura. La sagoma della pentola è semplice e per la sua trasparenza quasi non è percepita, mentre protagonisti sono di volta in volta, con forme, colori e coi movimenti della bollitura, gli ingredienti contenuti.

An important new element increase the family of professional cookware KNPRO; introducing the glass in a set of aluminum cookware with nanotech ceramic coating; it goes beyond the classical concept of all coordinates sets of pot; this is a pasta boiling pot made of borosilicate glass resistant the flame. Everything inside remain visible; the shape of the pot is simple and the ingredients become from time to time the protagonists, with their shapes, colors and with the movements of boiling.

Istruzioni d'uso Instructions

Il vetro non è chimicamente reattivo, lo si può quindi utilizzare per bollire qualsiasi tipo di cibo, senza preoccuparsi del grado di acidità o di altre proprietà reattive dei diversi cibi. Il vetro è facile da pulire. È lavabile in lavastoviglie. Il vetro è fragile e nonostante il borosilicato sia più resistente deve essere trattato con estrema cautela. **IMPORTANTE:** al primo utilizzo si consiglia di provare la pentola facendo bollire un litro d'acqua; nei vari usi la pentola può subire urti anche involontari, va quindi provata ogni volta che la si utilizza, con poca acqua per poi procedere all'aggiunta definitiva; controllare sempre prima dell'uso che non ci siano rotture; nel caso si notino crepature sulla pentola mentre si cucina spegnere immediatamente la fonte di calore e non togliere la pentola dal piano di cottura prima che l'acqua si sia raffreddata; non usare utensili metallici, ma solo in plastica o in legno; evitare urti o pressioni sul corpo della pentola e sulle maniglie; evitare forti escursioni termiche, la temperatura deve salire e scendere gradualmente; i manici sono fissati con viti in acciaio: controllare ad ogni uso che siano ben serrati; mettere sempre il sale a freddo; sul GAS: usare sempre uno spargi fiamma come l'adattatore universale knIndustrie; sull'INDUZIONE: usare l'adattatore universale knIndustrie.

Tenere lontani i bambini mentre si utilizza la pentola.

Garanzia Warranty

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito www.knindustrie.com
To activate the warranty please register on www.knindustrie.com

Composizione / Composition

Composizione / Composition	Misure (Ø cm)
Pentola pot	24



Glass is non-reactive, so you can use it for boiling any type of food, without worrying about acidity or other reactive properties of different foods. Maintenance wise Glass is easy to clean. It is dishwasher safe. Glass is breakable; borosilicate glass is less, but it has anyway to be treated with extreme caution. **IMPORTANT:** at the first use is recommended to test the pot boiling one liter of water; during the use accidental bumps may occur, so we highly recommend to test the pot before every use, starting with a small quantity of water, and then proceed to add as necessity after it boils. Always check before use that there are no cracks. In the case of crack while used, immediately turn off the heat source and don't move the pot until the water is cold. Do not use metal utensils, but only in plastic or wood; avoid shocks or pressures on the body and on the handles; avoid temperature shock, always control very carefully the temperature range, the temperature should rise and drop gradually; the handles are attached with stainless steel screws: check at any use that the screws are well tight; put always the salt when the water is cold; GAS HOB : use always heat diffuser as the knIndustrie universal adaptor; INDUCTION : use the knIndustrie universal adaptor. Keep children away while used the pot.