

THE PASTA

knIndustrie

Progetto	2019
Codice famiglia Code	BB_
Materiale Materials	acciaio inossidabile nichel-free nichel-free stainless steel
Cottura Cooking	
Colori Colours	grigio acciaio steel grey

Descrizione Description

"The Pasta" è una pentola dalla sagoma semplice, in acciaio inossidabile privo di nickel, ideale per la cottura della pasta. La sua struttura è solida e i manici, elementi distintivi che sono ben ancorati sul corpo, permettono una facile e sicura presa. Realizzata nell'elegante finitura stone washed, è abbinata ad una pratica pinza in legno che, appoggiata sul bordo durante la cottura, consente di non far fuoriuscire la schiuma quando l'acqua raggiunge il bollore.

Characterized by a clean shape, "The Pasta" is a pot in nickel-free stainless steel specially designed to cook pasta. It has a solid structure, and the handles are distinctive elements firmly anchored to the body for comfortable and safe grasping.

Featuring a stylish stonewashed finish, "The Pasta" comes with a handy wooden clamp that can be put on the top to prevent the foam from spilling over the sides when the water boils.

Composizione / Composition Misure (cm)

Pentola in acciaio con pinza
fermaschiuma in bamboo
Steel pot with bamboo stopfoam
tongs ø 24



Istruzioni d'uso Instructions

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 per evitare che la fiamma si estenda sui lati • non surriscaldare la pentola a vuoto • sulla piastra in vetroceramica sollevare la pentola evitando di farla scivolare sulla stessa • lasciar raffreddare la pentola dopo l'utilizzo prima di procedere con il lavaggio • utilizzabile in lavastoviglie, è raccomandato asciugare a mano dopo il termine del ciclo di lavaggio • l'esposizione prolungata ad alte temperature potrebbe causare cambiamenti di colore del metallo, questo non influirà sulle performance del prodotto. *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 to prevent any flame to extend up sides of the pan • do not overheat the empty pan • on the ceramic plate lift the pot avoiding to slide over it • let the cookware cool before washing it to prevent sudden temperature changes • dishwasher-safe, it's recommended to hand-dry the cookware after the washing cycle • prolonged exposure to high heat settings may cause the cookware to discolor, despite that, the qualities of the product will remain unaltered.*

Sito web Website

Per l'attivazione dell'assistenza registrarsi sul sito knindustrie.com
To activate the warranty please register on knindustrie.com