

TAJINE

Progetto	Rodolfo Dordoni
Codice Code	GL_
Materiale Materials	alluminio con rivestimento antiaderente <i>aluminium with non-sticking coating</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	marrone testa di moro <i>dark brown</i>

Descrizione Description

La tajine, tegame di origine nordafricana, è composta da due elementi: un tegame dai bordi rialzati e un coperchio conico. Durante la cottura, il vapore sale verso la parte meno calda del coperchio, condensa e ricade sui cibi mantenendoli morbidi. Ideale per le cotture lunghe e a basse temperature. La praticità d'uso data dall'ottima conducibilità termica dell'alluminio è ulteriormente esaltata dal trattamento antiaderente realizzato nel raffinato colore testa di moro.

The tajine , pan of North African origin , is composed of two elements : a pan by raised edges and a conical lid . During cooking , the steam rises towards the coolest part of the cover , condenses and falls back on the foods keeping them soft .

Ideal for long cooking at low temperatures . The handiness of use given by the excellent thermal conductivity of aluminum is further enhanced by the non-stick coating made of fine dark brown .

Istruzioni d'uso Instructions

Per preservare la qualità dell'antiaderente al primo impiego, ungere uniformemente l'interno con un poco d'olio e procedere con un surriscaldamento lungo e graduale • posizionare sempre la pentola sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni • non surriscaldare la padella a vuoto • non carbonizzare i cibi grassi • sollevare la pentola evitando di farla scivolare sul piano cottura • lasciar raffreddare la pentola prima di lavarla • non usare utensili metallici , ma solo in plastica o in legno • non usare polveri e/o pagliette abrasive per lavare le pentole; è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con una minima quantità di detersivo neutro • il lavaggio in lavastoviglie è consentito adottando preferibilmente cicli a bassa temperatura (50 ° o ECO) • riporre le pentole asciutte con cura, evitando di graffiare i rivestimenti. Le pentole(come tutti gli oggetti metallici) non possono essere utilizzate nel microonde.

To preserve the quality of the non-stick coating, in the first use, evenly grease the inside with a little oil and proceed with a long and gradual warming • always place the pot on the heat source more proportionate to its size • do not overheat the vacuum pan • do not burn fat food • lift the pot avoiding to slide over the hob • leave to cool before washing • do not use metal utensils, but only in plastic or wood • do not use powder and / or scouring pads to clean the pan, just use warm water and a soft sponge with small amount of mild detergent • automatic dishwashing is allowed adopting low temperature mode(Eco) • store the dry tool carefully so as not to scratch the coating and evenly grease the iron pieces • Do not use the pan in the microwave

Garanzia Warranty

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

Composizione / Composition

Misure (Ø cm)

Tajine
tajine

30

