

BLACK

knIndustrie

Progetto	Lara Caffi, 2019
Codice famiglia Code	NE_
Materiale Materials	alluminio con rivestimento antiaderente <i>aluminium with non-sticking coating</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	alluminio verniciato nero e wengè <i>black painted aluminium and wenge</i>

La collezione Black si distingue per il rivestimento in alluminio antiaderente, materiale di facile impiego, pratico e ottimo conduttore di calore a cui aggiungere la proprietà antiaderente. Tutti gli elementi della serie Black sono adatti anche all'utilizzo su piani a induzioni, garantendo risultati professionali. La ricerca estetica punta a un contrasto cromatico e materico: la linea Black è pensata nella nuance del nero sia per l'esterno, sia per l'interno, mentre i manici in legno wengè si abbinano con eleganza al corpo degli utensili. Il manico in wengè assume anche la funzione di perfetto isolante dal calore durante la cottura.

Black collection stands out for its coating in non-stick aluminium, a material characterized by ease of use, practicality and excellent heat conduction with a non-sticking coating. All elements of the Black series are also suitable for use on induction hobs and guarantee professional results. Aesthetic research puts the accent on contrasting colours and materials: Black collection, as its name suggests, is black, inside and out, while the wenge wood handles team up elegantly with the body of the utensil. The wenge wood handle was designed for its aesthetic impact as well as to confer perfect heat insulation when in use.

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 padella sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni • non surriscaldare la padella a vuoto • non carbonizzare i cibi grassi • sulla piastra in vetroceramica sollevare la padella evitando di farla scivolare sulla stessa • lasciar raffreddare la padella 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 la padella; 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 la padella con cura, evitando di graffiare i rivestimenti • non introdurre la padella in forno o forno a microonde.

Composizione / Composition	Misure (Ø cm)
Casseruola Casserole	16
Tegame Low casserole	24/28
Padella-Piatto Pan-Plate	20/24/28/32
Padella salta pasta Wok-pasta pan	28/32



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 pan on the heat source more proportionate to its size • do not overheat the empty pan • do not burn fat food • on the ceramic plate lift the pan avoiding to slide over it • make sure the pan 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 pan • 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 • dishwasher safe (low temperature, 50° or ECO) • store the pan carefully, to avoid scratching the coating • do not use the pan in oven or microwave oven.

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

Garanzia
Warranty

Descrizione
Description

Istruzioni d'uso
Instructions