



**TOB**

COOKWARE  
SMART ELEGANCE  
FOR YOUR KITCHEN



COOKWARE  
SMART ELEGANCE  
FOR YOUR KITCHEN

## Caratteristiche della ghisa

La ghisa smaltata è uno dei migliori materiali per gli utensili da cucina.

Garantisce una cottura molto gustosa permettendo :

- di cuocere a fuoco basso o di cuocere lentamente
- di bollire, far saltare, grigliare o friggere a fiamma viva

La ghisa consente inoltre un aumento progressivo della temperatura.

La sua eccellente distribuzione del calore preserva le qualità nutrizionali degli alimenti sensibili al calore e ottimizza il risultato dei sapori e degli aromi.

Le sue qualità di ritenzione e diffusione del calore favoriscono il risparmio energetico e la conservazione degli alimenti al caldo, anche quando la fonte di calore è spenta.

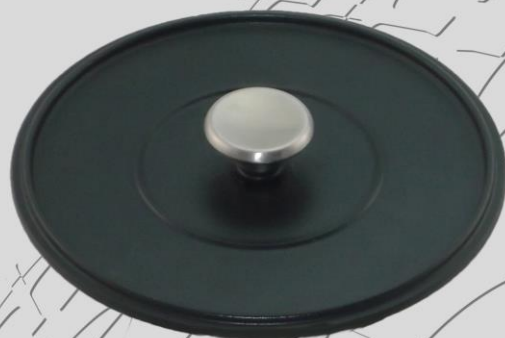
La ghisa si comporta bene anche al freddo: messa prima nel frigo, la stoviglia manterrà la sua preparazione perfettamente al fresco una volta servita a tavola.

# TOB

COOKWARE  
SMART ELEGANCE  
FOR YOUR KITCHEN

Cocotte rotonda in  
ghisa smaltata  
Esterno nero lucido  
Interno nero opaco

Diam: 24 cm  
(manici esclusi)  
Peso: 4,5 kg



# TOB

COOKWARE  
SMART ELEGANCE  
FOR YOUR KITCHEN

Padella rotonda in  
ghisa smaltata  
Esterno nero lucido  
Interno nero opaco

Diam: 44 cm  
(manici esclusi)  
Peso: 3,33 kg





**COOKWARE**  
SMART ELEGANCE  
FOR YOUR KITCHEN

Tegame rotondo in  
ghisa smaltata  
Esterno nero lucido  
Interno nero opaco  
Disponibile anche  
con fondo grigliato  
che funge anche da  
coperchio

Diam: 30 cm  
(manici esclusi)  
Peso: 3,27 kg

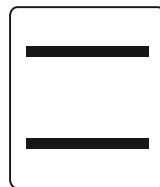
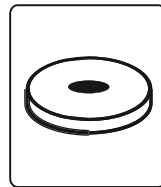
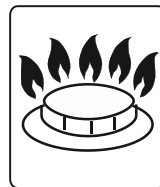




COOKWARE  
SMART ELEGANCE  
FOR YOUR KITCHEN

## L'utilizzo

- Al primo utilizzo, lavare la stoviglia con acqua calda e sapone in modo da far staccare bene tutte le etichette.
- Risciacquare e asciugare con cura.
- Le nostre stoviglie possono essere utilizzate su molti tipi di superfici di cottura: gas, piastra elettrica, stufa a carbone o a legna...
- Non mettere nel forno a microonde



- Prima di cuocere passare sempre una piccola quantità di burro o di olio vegetale alimentare su tutta la superficie.



COOKWARE  
SMART ELEGANCE  
FOR YOUR KITCHEN

## La manutenzione

- Lasciare sempre raffreddare la stoviglia alcuni minuti prima di lavarla. Non immergerla in acqua fredda perchè lo **choc termico** danneggerebbe lo smalto.
- Lavare con acqua calda e sapone.
- Se i residui persistono, riempire il recipiente di acqua calda e lasciare ammorbidire per 15-20 minuti.
- Non utilizzare spugnette metalliche o qualsiasi altro detergente abrasivo che potrebbero deteriorare lo smalto. Con il tempo potrebbe formarsi una patina sulla superficie delle stoviglie con smalto interno nero, non cercare di eliminarla perchè è utile per ottenere migliori risultati in cucina.
- Le nostre stoviglie possono essere lavate in lavastoviglie ma un numero eccessivo di lavaggi di questo tipo potrebbe alterare lo smalto. Attendere sempre la fine del ciclo di lavaggio prima di aprire la porta. Un programma di lavaggio non portato a termine lascia un'umidità che potrebbe a lungo corrodere la stoviglia.
- La ghisa smaltata è molto resistente, tuttavia, in caso di caduta o di urto violento, lo smalto potrebbe danneggiarsi e saltare o la pentola rompersi.