

# Novella

## La tua graticola in Ghisa

Ecco **Novella**, il nuovo componente della linea di bistecchiere in ghisa vetrificata per alimenti di **Risoli**. Nata dalla magica unione della cucina piú tradizionale con le migliori caratteristiche del design di prodotto, **Novella** è lo strumento ideale per una cottura dietetica e professionale.

Grazie alle sue caratteristiche tecniche e al suo nuovo e accattivante design, **Novella** permette un riscaldamento graduale, una diffusione del calore omogenea per una cottura completa e uniforme senza punti surriscaldati che possano carbonizzare i cibi.

I sapori restano inalterati come le qualità aromatiche e nutrizionali degli alimenti, caratteristiche che contraddistinguono una cucina sana e genuina.

Il comodo manico in ferro pieghevole ed ergonomico, la compatibilità con tutti le fonti di calore (compresa l'induzione), la nuova linea sinuosa dal design accattivante e il nuovo formato piú capiente, fanno di **Novella** uno strumento unico e indispensabile per la vostra cucina.

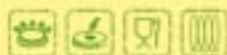
Ecco **Novella**, il nuovo componente della linea di bistecchiere in ghisa vetrificata per alimenti di **Risoli**.

Nata dalla magica unione della cucina piú tradizionale con le migliori caratteristiche del design di prodotto, **Novella** è lo strumento ideale per una cottura dietetica e professionale.

Grazie alle sue caratteristiche tecniche e al suo nuovo e accattivante design, **Novella** permette un riscaldamento graduale, una diffusione del calore omogenea per una cottura completa e uniforme senza punti surriscaldati che possano carbonizzare i cibi.

I sapori restano inalterati come le qualità aromatiche e nutrizionali degli alimenti, caratteristiche che contraddistinguono una cucina sana e genuina.

Il comodo manico in ferro pieghevole ed ergonomico, la compatibilità con tutti le fonti di calore (compresa l'induzione), la nuova linea sinuosa dal design accattivante e il nuovo formato piú capiente, fanno di **Novella** uno strumento unico e indispensabile per la vostra cucina.



36 x 24 cm  
**BISTECCHERA con MANICO PIEGHEVOLE**  
GRILL with FOLDING HANDLE  
ART. 000119/24000



25 x 24 cm  
**BISTECCHERA con MANICO PIEGHEVOLE**  
GRILL with FOLDING HANDLE  
ART. 000119/24000

**RISOLI**

## ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE (I)

Al momento del primo utilizzo, sciacquate con acqua calda e detersivo liquido, asciugando con cura, successivamente ungere la parte interna con un po' di olio o burro.

Per ottenere il miglior risultato di cottura cucinare soltanto a **FIAMMA MEDIA O BASSA**. Dopo l'uso lasciare raffreddare e ripulire il prodotto con acqua calda e asciugare con cura. I prodotti RISOLI in GHISA VETRIFICATA possono essere utilizzati sul gas, piastra elettrica, induzione, vetroceramica e forno.

La garanzia sul prodotto di 2 anni è valida dalla data di acquisto (presentando lo scontrino fiscale) e soltanto se rispettate le istruzioni d'uso.

Non ci riterremo responsabili per danni derivanti da un uso scorretto del prodotto.

## MODE D'UTILISATION (F)

Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du liquide vaisselle puis essuyer avec soin et étaler un peu de beurre ou d'huile à l'intérieur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous vous conseillons de cuisiner à feu doux.

N'utiliser que des ustensiles en bois, en nylon ou en silicone.

Après utilisation, laisser refroidir le grill et nettoyer le produit à l'eau chaude puis, l'essuyer avec soin.

Les produits RISOLI en fonte d'acier vitrifiée peuvent être utilisés sur le gaz, les plaques électriques, au four et sur les plaques à induction.

## CARE AND USE INSTRUCTIONS (GB)

Before using the pan for the first time wash in hot soapy water, dry thoroughly and season lightly with oil/butter.

Low/medium heat is sufficient for obtaining the best cooking results.

After use leave the pan to cool for a while, clean it in hot soapy water and dry it thoroughly.

RISOLI cast iron products are suitable for all types of cookers (gas, electric, induction, oven, ceramic/halogen hobs,).

Risoli offer a 2 years warranty on all products subject to receiving a valid receipt confirming date of purchase. Risoli will not be responsible for any damage caused by misuse of the product.

## CONSERVACION E INSTRUCCIONES DE USO (E)

Antes de usar la sartén por primera vez lavarla en agua caliente jabonosa, secarla cuidadosamente y untar ligeramente con aceite / mantequilla.

Temperatura baja / media es suficiente para obtener los mejores resultados.

Después de su uso dejar enfriar la sartén unos momentos, lavar en agua caliente jabonosa y secar cuidadosamente.

Los productos de hierro fundido de RISOLI son adecuados para todo tipo de cocinas (gas, electricidad, inducción, vitro cerámica / halógeno, horno)

Risoli ofrece 2 años de garantía en todos los productos sujetos a la recepción del recibo confirmado la fecha de compra. Risoli no se hace responsable de ningún daño causado por el mal uso del producto.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ (RU)

Перед первым использованием сковороды ее необходимо вымыть в горячей мыльной воде, высушить полностью и слегка смазать маслом.

Ни высокая/средняя температура достаточна для получения лучших результатов и приготовления.

После использования сковороды нужно дать остыть некоторое время, вымыть ее в горячей мыльной воде и высушить полностью.

Продукция RISOLI подходит для всех типов плит (газовых, электрических, керамических/галогеновых, печей, induction).

Risoli предоставляет 2 летнюю гарантию на всю продукцию согласно квитанции, подтверждающей дату покупки.

Risoli не несет ответственности за любое повреждение, связанное неправильным использованием изделия.

