

SERVIGRILL



Art. 114FG/46
46x25 cm



NEWS 2015 NEWS 2015

In cucina la creatività non ha confini. Data la versatilità con cui si presta all'interpretazione di ricette di diverso genere e provenienza, la griglia è uno degli strumenti di cottura più utilizzati.

Una griglia qualitativamente diversa da un'altra riguardano la composizione, lo spessore del fondo e il tipo di rivestimento scelto.

PIASTRA GRIGLIATA, è ispirata a una tradizione di sapori semplici ma indimenticabili, piatti nutrienti ma senza grassi, costituendo l'anello di congiunzione tra la filosofia di cottura internazionale e quella tipicamente mediterranea. Ideale per grigliare in modo sano e naturale carne, pesce, verdure di ogni tipo sia su gas, piastra.

Elettica o vetroceramica ma anche in forno portandola poi direttamente in tavola (con un sottopentola) per mantenere in caldo i cibi o per terminare la cottura proprio come un barbecue.

Misura cm. 46x25

In the kitchen creativity has no boundaries. Given the versatility with which lends itself to the interpretation of recipes of different kind and origin, the grid is one of the tools used cooking.

A grid qualitatively different from another in the composition, the thickness of the bottom and the type of coating chosen.

GRILL PLATE is inspired by a tradition of simple tastes but unforgettable, nutritious dishes but no fat, constituting the link between the philosophy of international and typical Mediterranean cooking. Ideal for grilling in a healthy and natural meat, fish, vegetables of all kinds on both gas plate

Elettica or ceramic but also in the oven then bringing it directly to the table (with a trivet) to keep food warm or to finish cooking just like a barbecue.

Size cm. 46x25

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



SERVIGRILL

La **PIASTRA GRIGLIATA RETTANGOLARE** di Risoli, grazie all'innovativa forma e alla qualità dei materiali con cui è realizzata, permette di cuocere i cibi in modo sano e dietetico senza comunque rinunciare al gusto.

L'elevato spessore del fondo (6 mm) assicura una costante distribuzione del calore su tutta la superficie di cottura garantendo una cucina naturale e senza grassi.

Le caratteristiche dell'alluminio presso-fuso ottimizzano le prestazioni di cottura ed esaltano il sapore delle pietanze; il rivestimento antiaderente – antigraffio consente di cuocere i cibi in modo sano, assicura risparmio energetico e facile pulizia.

Disponibile in due versioni antiaderente:



The **GRILL PLATE RECTANGULAR** of Risoli, thanks to the innovative shape and quality of the materials it is made, can cook food in a healthy and dietary level without sacrificing taste.

The thickness of the bottom (6 mm) ensures a constant heat distribution over the entire cooking surface ensures a natural cooking and no fat.

The characteristics of the aluminum die-cast optimize cooking performance and enhance the flavor of the dishes; the non-stick coating - scratch resistant allows you to cook food in a healthy, energy-saving and ensures easy cleaning.

Available two version non-stick coating:



RISOLI