

# Wok eXplora



Art. 80/30  
Ø 30 cm

NEWS 2015 NEWS 2015

Versatile oggetto dell'arte culinaria di antica origine orientale, la pentola **wok**, è uno strumento di forma semi sferica che permette di cuocere, saltare, friggere, lessare o cuocere a vapore i cibi più svariati. Il wok è un grosso recipiente in alluminio, la cui forma concava è in grado di distribuire uniformemente il calore su tutta la superficie, migliorando così la cottura dei cibi e mantenendone integre le proprietà nutrizionali, senza disperdere il condimento nella cottura.

Il **Wok Risoli**, elegante, con struttura in alluminio fuso indeformabile con rivestito antiaderente, dotato di fondo di 6mm, è dedicato a chi ama l'eleganza, la ricercatezza, la complicata semplicità di uno stile originale ed esclusivo. Misura: diametro cm 30.

*Versatile object of the culinary art of ancient oriental origin, the **wok**, is an instrument of semi spherical shape that allows you to cook, flipping, frying, steaming or steaming foods most varied. The wok is a big aluminum vessel, whose concave shape is able to distribute the heat evenly over the entire surface, thereby improving the cooking of foods and keeping intact the nutritional properties, without wasting the seasoning in baking.*

*The **Wok Risoli**, elegant, with aluminum melted foam coated non-stick, with the bottom of 6mm, is dedicated to those who love the elegance, refinement, the complicated simplicity of an original style and exclusive.*

*Size: diameter 30 cm.*

## RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



# Wok eXplora

**Wok di Risoli**, grazie all'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 pressofuso 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.

*The Wok of Risoli, thanks to the thickness of the bottom (6 mm) ensures a constant heat distribution over the entire cooking surface ensuring 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.*

Disponibile in due versioni antiaderente:

Available two version non-stick coating:

**ANTIADERENTE  
HARD-STONE**  
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



# RISOLI