



IDEALE PER CASA - SUITABLE FOR HOME

Ecco la grande innovazione offerta da RISOLI' ai professionisti del settore ristorazione e a tutti gli appassionati di una cucina creativa e sana. Stiamo parlando della Piastra Gastronorm, prodotto dell'anno 2010.

Brevettata da RISOLI' ed unica nel suo genere, la piastra Gastronorm in alluminio fuso in un unico pezzo è rivestita interamente con antiaderente a tre strati rinforzati, utilizzabile in forno o sui piani da cottura tradizionali, ottima per tutte le preparazioni: grigliate di carne, pesce o verdura.

Grazie alla sua tecnologia e ai suoi materiali Piastra Gastronorm è facile da pulire con spugne non abrasive e acqua calda, resistente agli shock termici inoltre la griglia permette la cottura in contemporanea di più alimenti, accorciando i tempi di servizio, quindi ideale anche per banqueting e catering.

Here is the great innovation offered by risoli' to both the professionals of the catering field and all of those who are fond of healthy and creative cooking. We are talking about the gastronorm griddle, product of the 2010 year.

Patented by risoli', unique in its own genre, the one-piece aluminium gastronorm griddle, entirely covered with non-stick coating, three-layer reinforced, can be used for ovens and traditional cook hobs as well, it is also optimum for every kind of preparations:grilled fish, mixed grill and barbecue (b.b.q.).

Thanks to both its technology and its materials, the gastronorm griddle can be easily cleaned with non abrasive sponge and hot water. it is also heat sudden changes resistant and it allows simultaneous cooking of several foods, shortening therefore the service time, whereupon ideal for both banqueting and catering.



Printed in Italy June 2009 87DEPINO

piastra GASTRONORM

MADE IN ITALY
CAST ALUMINIUM



prodotto dell'anno 2010

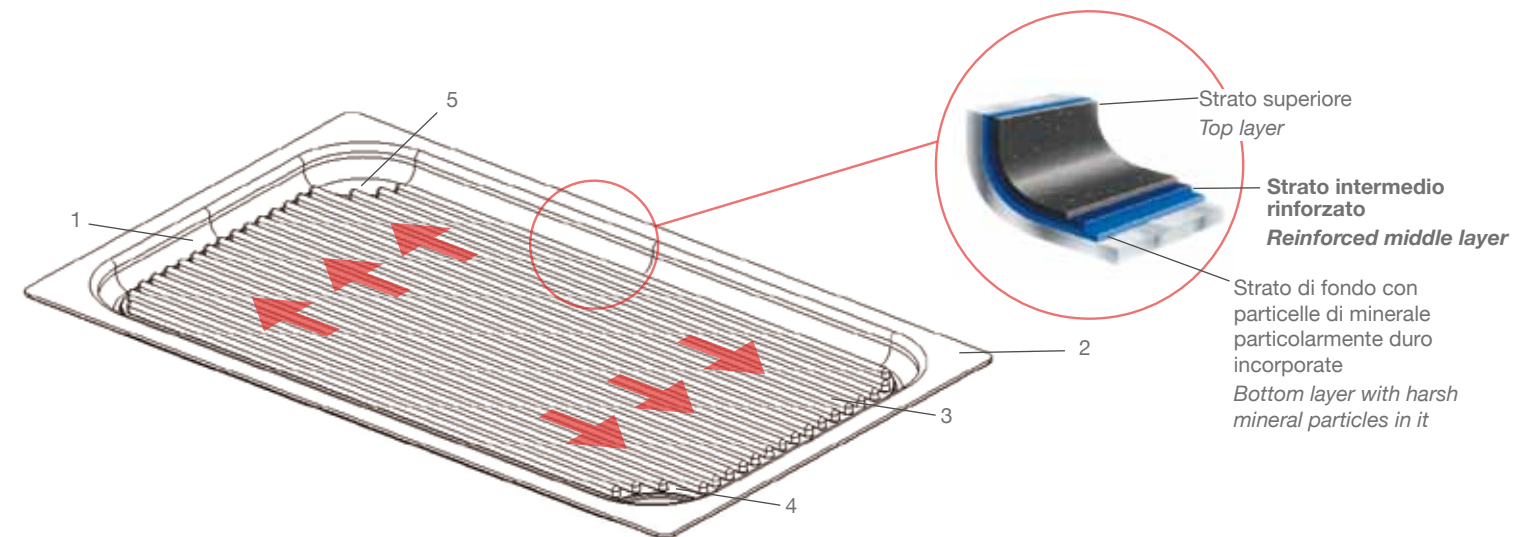
RISOLI'
RISTORAZIONE CONTEMPORANEA



NOVITÀ GRIGLIA MULTIFUNZIONE SPECIFICA PER FORNI PROFESSIONALI
NEW GRIDDLE FOR PROFESSIONAL OVENS

Realizzata in lega di alluminio pressofuso garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore. Il rivestimento antiaderente di altissima qualità consente la grigliatura perfetta di qualsiasi prodotto senza rischi di frantumazione e ne facilita la pulizia. Lo spessore della fusione impedisce la deformazione anche ad elevatissima temperatura. Le rigature di notevole rilievo permettono al prodotto di sgrondare e garantiscono una grigliatura omogenea su qualsiasi pietanza evitando l'effetto "frittura" che si genera con le altre piastre attualmente in commercio. Il perimetro delle rigature è delimitato da un "canalino" ribassato che permette lo scolo dei grassi di cottura. Due zone di raccolta in due angoli contrapposti raccolgono i grassi di scolo mantenendo pulito il "canalino periferico". La raccolta dei grassi di cottura permette di utilizzare il forno a pieno carico senza rischi di sgrondature sulla griglia sottostante. L'alta qualità del rivestimento antiaderente ne consente l'utilizzo sia in forno che su fornello a diretto contatto con la fiamma. L'eleganza della linea consente di portare la griglia direttamente al tavolo.

SISTEMI DI COTTURA - COOKING SYSTEMS



ESTREMA VERSATILITÀ E ALTISSIMA QUALITÀ SPECIFICA PER FORNI PROFESSIONALI
VERSATILITY AND HIGH QUALITY SPECIFICALLY TO PROVIDE PROFESSIONAL

- 1- Corpo a piastra in lega di alluminio pressofuso ad altissima conducibilità.
- 2- Bordo flangiato che consente l'inserimento nella rastelliera del forno.
- 3- Rigature a rilievo.
- 4- Zona esterna ribassata per lo scolo dei grassi.
- 5- Zone di raccolta dei grassi.

- 1- Die cast aluminium alloy griddle body at very high conduction.
- 2- Flange edge which allows the insertion straight into the oven rack.
- 3- Relief lines.
- 4- Lower external area to drain the fats.
- 5- Fat gathering areas.



La particolare conformazione della griglia Gastronorm permette il defluire dei liquidi e dei grassi in eccesso verso l'esterno, dove vengono raccolti da un'apposita scanalatura permettendo alle pietanze di rimanere inalterate.

The particular shape of the gastronorm griddle allows the fluids and the fats in excess to flow away towards the external area, where a proper groove can gather them, so that it lets the dishes remain quite unchanged.



53 x 32,5 x 2 cm - 21" x 12,8" x 0,8"



Piastra Gastronorm consigliata da Davide Botta, Chef e proprietario del ristorante L' Artigliere di Brescia "stellato" nella Guida Michelin
Gastronorm Griddle is recommended by Davide Botta, Chef and owner of L' Artigliere, restaurant in Brescia, with one star of Michelin Guide

Piastra Gastronorm multifunzione innovativa brevettata; in fusione di alluminio ad alto spessore, antiaderente a tre strati rinforzati resistente fino a 30.000 cicli di abrasione; indeformabile; svolge due funzioni in un unico pezzo (griglia e raccoglie i grassi contemporaneamente senza mescolare i sapori).

Multifunctional innovative patented gastronorm griddle with high thickness fused aluminium, non-stick coating, three-layer reinforced up to 30.000 abrasion cycles resistant, crushproof, one piece which performs two functions (it grills and at the same time it gathers the fats as well, without mixing the flavours).



Made with die cast aluminium alloy, it guarantees perfect and uniform heat distribution. The nonsticking very high quality covering allows the perfect grill of any kind of food, preventing the fragmentation. Moreover, it also makes the cleaning easy. The thickness of fusion can block any kind of deformation also at the highest temperature. The great relief lines well allow the product to drain, assuring homogeneous grill of any food, so that to avoid the so called "fried food effect", which could happen by using the other griddles currently on sale. The perimeter of the lines is edged by a sort of lower "little canal", which allows the cooking fats drainage. Two drip areas, respectively placed in two opposite corners, can gather the drainage fats keeping the "peripheral canal" perfectly clean. The cooking fats gathering allows to use the oven at full load, with no drain risks on the grill underneath. The high quality nonsticking covering allows the use both in oven and stove in close contact with the flame. The elegant design allows the grill to be served right to the table.