

eXplora

Sapori del mondo



VAPORgrill

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



NOVITA' - NEW 2017

VAPORgrill

Risoli presenta VAPORgrill: il sapore della cottura alla griglia e il benessere del vapore in un unico strumento 100% Made in Italy.

Sul fondo lo spessore delle righe di 10 mm consente la creazione del vapore con poca acqua, ottimizzando entrambe le modalità di preparazione.

Il coperchio crea il tasso di umidità perfetto per una cottura lenta e salutare, senza perdere le proprietà nutritive degli alimenti.

Gusto, sapore e risparmio energetico, in una parola VAPORgrill by Risoli.

Risoli introduces VAPORgrill: the taste of grilled food and the benefits of cooking with the vapor technology. Two methods called at the same time, for the first time: a product 100% Made in Italy.

The bottom of the pan, with its 10 mm grill lines, assures the creation of less water vapor, in order to optimize both cooking performance.

The lid guarantees slow and healthy cooking, preserving the nutrients while cooking.

VAPORgrill by Risoli is the perfect pan that offers you taste and energy saving at the same time.





RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Il Vapore, con tutto un altro sapore

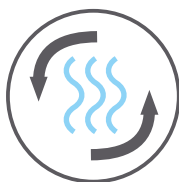
Vapor, with another taste

La griglia per ottenere fragranza e consistenza nelle preparazioni, il vapore per una cottura sana e senza grassi aggiunti. Uno strumento di alta qualità in cucina, senza compromessi.

The grill: for the perfect aroma and texture during the preparation of the food.

The vapor: for a healthy and fat-free cooking.

A high-quality kitchen essential, without any compromise.



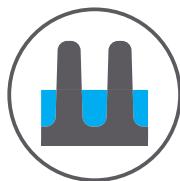
Ricircolo del vapore

Il Coperchio in vetro permette di tenere d'occhio il grado di cottura, ma soprattutto garantisce la distribuzione del vapore per una cottura perfetta.

Vapor recycle system

You can easily check the cooking time and the contents through the glass lid.

It also guarantees a perfect vapor distribution for a perfect cooking, too.



Fondo alto spessore, grill 10mm

Una superficie in alluminio pressofuso, disegnata appositamente per una cottura al vapore con poca acqua, e grill per garantire la fragranza degli alimenti

Thick base, 10 mm grill

Risolì designed the die cast aluminium surface to guarantee the creation of less water vapor and perfect - tasty yet healthy - grilling recipes.

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Explora è la linea di strumenti dal design unico e accattivante che coniugano alla perfezione la tradizionale qualità Risoli' Gourmet con innovazione e praticità. Una linea ideale per una cucina sana e dietetica e dallo spirito un po' etnico, nata infatti dall'unione di numerose culture culinarie, con un design d'ispirazione etnica ed estremamente funzionale, consente di cucinare più cibi contemporaneamente. Finalmente la vostra fantasia è libera.

Risoli' Gourmet has created a special and exclusive line of fine taste pieces. Risoli' Gourmet Explora brings together a result of a research of several culinary cultures. Technological and beautifully designed cooking utensils that will wake up in you your ethnical spirit and spicy up your cooking creativity granting you the possibility of cooking together different kind of food creating fancy recipes with fun!



eXplora

Scopri di più della linea Explora by Risoli' su www.risoli.com
Find out more about Explora by Risoli' on www.risoli.com



IL VAPORE CON TUTTO UN ALTRO SAPORE

VAPOR WITH ANOTHER TASTE

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Risoli srl - via Ruca, 82 - 25065 Lumezzane (BS) Italy - Telefono: +39 030 8925944
www.risoli.com - facebook.com/risolisrl