

CUOClarrosto



Art. 00109FGR/36H
36x24 cm



NEWS 2016 NEWS 2016

Per gli amanti di arrosti, spezzatini, pollo e agnello, Risoli aggiunge un nuovo prodotto alla linea Granito: la rostiera.

La base è un corpo unico in alluminio pressofuso, il coperchio è in vetro e permette di controllare la cottura.

Il design e le forme sono state studiate per rendere la rostiera anche un piatto di portata, per servire l'arrosto ancora caldo e il coperchio ovale di vetro diventa una pirofila per il contorno.

For lovers of roasts, stews, chicken and lamb, Risoli adds a new product line Granito: the roasting pan.

The base is a single body oval shape in die-cast aluminum, the lid is made of glass and allows to control the cooking.

The design and the forms are studied to make the roasting pan also a dish, to serve the roast still hot and the oval glass cover turns into a side-dish.

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



CUOClarrosto

GRANITO

MADE IN ITALY

Il triplo rivestimento, inerte e certificato, permette di cucinare con l'aggiunta di pochi grassi, conservando aromi e sapori; inoltre, garantisce una pulizia semplice e veloce.

La produzione è 100% italiana: sicura, controllata e certificata.

The triple coating, inert and certified, allows to cook with less fat, keeps aromas and flavors; in addition, it ensures a fast and simple cleaning.

The production is 100 % Italian granted, controlled and certified.



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



RISOLI