

VAPORplus



Art. 0097VP/20TPO
Ø 20 cm



NEWS 2016 NEWS 2016

Delicatezza e cucina salutare, le due caratteristiche che distinguono la vaporiera da tutti gli altri strumenti di cottura.

La base della vaporiera Risoli è costituita da un pezzo unico in alluminio pressofuso che si presta, all'occorrenza, ad essere anche una casseruola in cui preparare il brodo o far bollire l'acqua.

Il cestello forato, in vetro speciale borosilicato, è versatile e resistente: può essere utilizzato come casseruola abbinato al coperchio e come contenitore per il cibo già cotto.

Il coperchio di vetro permette di controllare l'avanzamento della cottura.

Grazie al vapore, il cibo mantiene tutte le sue proprietà benefiche, come vitamine e sali minerali, e i sapori vengono preservati maggiormente.

Daintiness and healthy cuisine, the two features that distinguishes the steam pot from all other cooking tools.

The base of Risoli steamer is composed by a single piece of cast aluminum which is suitable, when required, becomes a saucepot used to prepared broth or boil water.

The drilled basket, in special glass borosilicate, is versatile and resistant: this may be used as a saucepot combined with the cover as a container for already 'cooked meal.

The glass lid allows you to check the progress of the cooking.

Thanks to the steam, the food keeps all its beneficial properties, such as vitamins and minerals, and the flavors are better preserved.

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



VAPORplus eXplora



Compatta e rigorosa, la vaporiera Risoli mantiene le caratteristiche cardine di tutta la filiera: spessore minimo di 6mm per garantire una diffusione omogenea del calore, il triplo strato antiaderente conferisce una resistenza maggiore nel tempo e consente una pulizia facile e veloce del prodotto. La produzione è 100% italiana, sicura, controllata e certificata.

Compact and strict, Risoli's steampot maintains the features of the whole spinneret: minimum thickness of 6 mm to ensure an even heat distribution, the three-layer non-stick gives resistance increased over time and allows quick and easy cleaning of the product, The production is 100 % Italian granted, controlled and certified.



RISOLI