



VaporGrill
NOVITÀ - NEW 2017



VaporGrill Dr.Green®

Risolì presenta VaporGrill Dr.Green®: 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 Dr.Green®.

Risolì introduces VaporGrill Dr.Green®: the taste of grilled food and the benefits of cooking with the steam 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 steam, in order to optimize both cooking methods performance.

The glass lid creates the perfect humidity level, guaranteeing a slow and healthy cooking, preserving the nutrients while cooking.

VaporGrill DrGreen® is the perfect pan that offers you taste and energy saving at the same time.





Sano e Saporito? VaporGrill! Healthy and tasty? It's VaporGrill!

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.

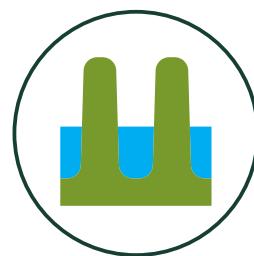
The perfect grill that guarantees a faultless grill aroma and texture during the preparation of the food. Moreover, the steam technology was thought for a healthy and fat-free cooking. A high-quality kitchen essential, without any compromise.



Ricircolo del vapore Steam recycle system

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

You can easily check the cooking time and the contents through the glass lid. It also guarantees a perfect steam distribution for a perfect cooking, too.



Fondo alto spessore, grill 10mm Thick base, 10 mm grill

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

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

Due differenti tecniche di cottura, per la prima volta in un solo prodotto.

Two different cooking methods called at the same time, for the first time.





Il nuovo Antiaderente Green - Stone

The new non-stick Green - Stone

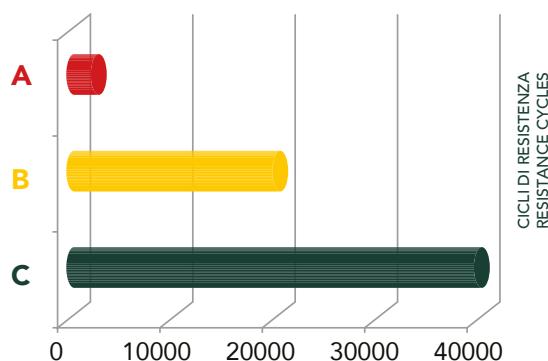
Green - Stone®:

garanzia di alta qualità e doppia resistenza all'usura rispetto le padelle standard dimostrato con LGA Tested



high quality guarantee and double resistance to wear compared to standard pans demonstrated with LGA tested

LGA Tested Quality Seal



- A** Antiaderente su prodotti low cost importati.
Non-Stick on low cost imported products.
- B** Antiaderente su prodotti standard in alluminio fuso di qualità Made in Italy.
Non-Stick on standard cast aluminium products Made in Italy
- C** Nuovo antiaderente Green-Stone® di Dr Green® Made in Italy by Risoli.
New Green-Stone® non-stick from Dr Green® Made in Italy by Risoli.

il migliore antiaderente di sempre!
the best non-stick ever!

- ✓ Corpo unico in alluminio pressofuso italiano spesso 6mm
- ✓ Triplice strato di antiaderente garantito Greenstone®
- ✓ Resistente ai graffi e facile da pulire
- ✓ PFOA FREE - NICKEL FREE
- ✓ Design per alimenti specifici
- ✓ Rifiniture e controlli manuali individuali
- ✓ Utilizzo Professionale
- ✓ Filiera qualità integrata 100% Italiana
- ✓ Certificazioni internazionali TUV DNV
- ✓ Certificazione di non tossicità Danish Technological Institute
- ✓ Cucina a risparmio energetico
- ✓ Cottura senza grassi
- ✓ Single die-cast Italian aluminium body 6mm thick
- ✓ Triple layer Greenstone® non-stick coating, guaranteed
- ✓ Scratch resistant and easy to clean
- ✓ PFOA FREE - NICKEL FREE
- ✓ Design for specific foods
- ✓ Individually finished and manual controls
- ✓ Professional use
- ✓ 100% Made in Italy supervised supply chain
- ✓ International certifications by TUV DNV
- ✓ Certified non-toxic by Danish Technological Institute
- ✓ Energy saving cooking
- ✓ Fat-free cooking

la scelta migliore per la tua salute e per una nuova cucina più naturale!
the best choice for your health and a more natural kitchen!



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