

WHY BUY RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



100% MADE IN ITALY



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



LUMEZZANE (BS)

Una storia di attrezzi e pentole per la cucina nel cuore della bresciana Val Trompia.

- La nostra passione. Alfredo Montini, il fondatore, negli anni sessanta inizia a realizzare attrezzi da cucina, pentole e padelle in alluminio fuso ad alto spessore (6/8 mm) con rivestimenti antiaderenti ed antigraffio d'avanguardia.

- La nostra qualità. Tutta la filiera produttiva è integrata "Made in Lumezzane" a partire dalla materia prima: l'Alluminio Hi-Grade dalle fonderie di Lumezzane. Tutti i prodotti hanno un Triplice strato antiaderente 100% atossico e sicuro con Rivestimenti privi di PFOA.

- La nostra cucina naturale. Grazie a tutte le caratteristiche dei materiali impiegati, al design, all'innovazione, riusciamo ad

assicurare una cottura assolutamente naturale dei cibi che ne esalti l'appetibilità ed il buongusto.

- La nostra garanzia. Tutti i nostri prodotti sono garantiti due anni. Garantisce Alfredo Montini e la sua famiglia.

In the heart of Brescia's Val Trompia is a heritage of pots, pans and cooking utensils.

- *Our Passion. Alfredo Montini, the founder, during the early Sixties began producing bespoke cast aluminium utensils, pans and pots of high thickness (6-8 mm) with avant-garde scratchproof non stick coatings.*

- *Our Quality. The entire production line is Made in Lumezzane, starting from the raw material: High Grade Aluminium ingots from the Lumezzane foundries. All products are coated with three layers of scratch resistant non stick material 100% non-toxic and food safe without any PFOA.*

- *Our Natural Cooking. Thanks to all the characteristics of materials, design, innovation, creative passion, we can ensure foods can be cooked in a totally natural and simple manner which enhances its appetizing and good taste.*

- *Our warranty. All our products are guaranteed for two years. You can take Alfredo Montini and his family's word for it.*



BLACKplus®

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Alta qualità
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Design ergonomico
Ergonomic design

**Rivestimento
ultra innovativo**
Top innovation coating



Testata per 40.000 cicli
Tested for 40.000 cycles

Ultra resistente ai graffi
Scratch ultra resistant



Testata LGA & TÜV
Tested LGA & TÜV

**ELDAMANT®
PROFILE**



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com



Alta qualità
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



resistente ai graffi
e facile da pulire
scratch resistant
and easy to clean



alluminio pressofuso
ad alto spessore 6 mm
die-cast italian aluminium
high thickness 6mm thick



WATER
COATING
SYSTEM



risparmio
energetico
energy saving
cooking



garanzia
di lunga durata
long lasting
warranty



rivestimento Greenstone®
a triplo strato, formula esclusiva
triple layer Greenstone®
non-stick coating exclusive formula



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com

Le Pignatte[®]

RISOLI[®]

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Alta qualità
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Spessore 7.0 mm
7.0 mm thickness



Fondo termosaldato per
l'induzione di qualità superiore,
Superior quality welded
bottom also for induction



**SLOW
COOKING**



Coperchio in
alluminio pressofuso
Cast aluminium lid



Più leggera della ghisa
Lighter than cast iron



Nuovo rivestimento ultra
antiaderente certificato
New super non stick
profile certified



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com

eXplora

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Alta qualità
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Spessore 10.0 mm
10.0 mm thickness



Mantiene inalterato
il sapore degli alimenti
Keep right food taste



**STEAM
SOLUTION**



Ideale per piatti
tradizionali ed etnici
Worldwide traditional food



Brevettata ed esclusiva
Patented & exclusive



Perfetta per
la cucina salutare
Perfect for healthy cooking



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com



Alta qualità
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Spessore 8 mm
8 mm thickness



Garanzia di
indeformabilità a vita
Lifelong guarantee
undeformable



STONE
BAKING
EFFECT



Cucina pizza e altri cibi
alla perfezione
Always makes a perfect
pizza & other food



Mantiene il calore
per oltre 20 minuti
Keep warm for
over 20 minutes



Rivestimento antiaderente
facile da pulire
Non stick coating
easy to clean



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com



Alta qualità
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



50% più efficiente dei prodotti con base a induzione puntinata
50% more efficient than dotted induction base

Realizzata in alluminio pressofuso spessore 6.0mm
Made of cast aluminium with 6.0 mm thickness



Rivestimento al titanio garantito a vita
Titanium coating with lifetime warranty

Fondo pieno termosaldato 1.5mm
1.5 mm welded full bottom



**FULL
INDUCTION
WELDED
BASE**



Non brucia il cibo
Food does not burn



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com



Alta qualità
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Antiaderente
resistente ai graffi
Non stick
scratch resistant



Rinforzata con
particelle minerali
Reinforced with
mineral particles



**HARD
STONE
COATING**



Alluminio pressofuso
ad alto spessore
Die-cast aluminium
high thickness



Facile da pulire
Easy to clean



Risparmio energetico
Energy saving



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com

PERCHÈ SCEGLIERE L'ALLUMINIO FUSO

- L'alluminio fuso e' un ottimo conduttore di calore e i cibi cuociono in modo uniforme senza bruciare e senza alterare il gusto, mantenendo le proprieta' nutritive di ogni alimento
- L'alluminio fuso e' ad alto spessore e il calore e' distribuito in modo uniforme
- L'alluminio fuso ha il fondo indeformabile ed indistruttibile
- L'alluminio fuso non disperde il calore permettendo risparmio energetico e a fiamma spenta mantiene la temperatura per altri 10/15 minuti mantenendo i cibi caldi anche in tavola
- L'alluminio fuso e' piu' leggero della ghisa ma piu' resistente e duraturo dello stampato
- L'alluminio fuso puo' essere antiaderente a differenza della ghisa o del rame o dell'alluminio nudo dove il cibo attacca e a lungo andare arrugginisce o si deforma
- L'alluminio fuso e' un pezzo unico e casseruole e tegami hanno maniglie in fusione che non si staccano e per questo vanno anche in forno
- L'antiaderente e' certificato e permette una cottura priva di grassi e quindi idoneo per una cucina dietetica
- L'antiaderente e' certificato idoneo all'uso alimentare ed inerte e permette una facilita' di pulizia senza spreco di detersivo,acqua ed elettricita' che si consumano in lavastoviglie, è eco-friendly

WHY CHOOSE DIE-CAST ALUMINIUM?

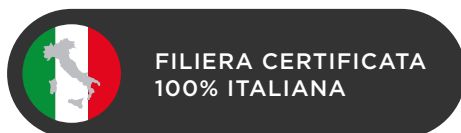
- *Die-cast aluminium has excellent heat-conducting properties and foods cook in a uniform manner without any burning or alteration in flavour, maintaining the nutritious properties in each food type*
- *The aluminium is die cast in a substantial thickness that distributes the heat in an even manner*
- *The die-cast aluminium has an indestructible and warp-proof base*
- *Die-cast aluminium does not loose heat allowing energy savings. Even when the heat source is turned off, it maintains temperature for another 10/15 minutes keeping the foods warm while being served at table*
- *Die-cast aluminium is lighter than cast iron but more resistant and longer-lasting than pressed versions*
- *The die-cast aluminium can be non-stick, in contrast to cast iron, copper or naked aluminium, where the food sticks and which over time tend to rust or warp*
- *Die-cast aluminium utensils come as single pieces, their handles are cast and do not detach, so they can also be used in the oven*
- *The non-stick is certificated and allows for a cooking process without the addition of fats and is therefore, ideal for a low-fat diet*
- *The non-stick is certified for food purposes and is inert. It makes cleaning easy without wasting detergents, water and electricity that are used in the dishwasher and it is eco-friendly*

PERCHÈ SCEGLIERE RISOLI

- Perche' e' un vero made in Lumezzane-Italy
- Perche' Risoli' e' un'azienda di tradizione familiare
- Perche' Risoli' produce dal 1965
- Perche' Risoli' e' certificata e segue tutte le normative e i parametri vigenti a tutela del cliente e del consumatore
- Perche' Risoli' e' specializzata solo nella fusione di qualita' e puo' garantire Know how e certifica cio' che produce con passione e professionalita'dal 1965
- Perche' Risoli' investe in tecnologia e in manodopera italiana specializzata
- Perche' Risoli' e' garanzia di un prodotto a filiera controllata e certificata
- Perche' Risoli' e' un brand italiano che ha un ottimo rapporto qualita'/prezzo

WHY CHOOSE RISOLI?

- *Because it is a real Made in Lumezzane-Italy*
- *Because Risoli is a traditional family company*
- *Because Risoli has been producing since 1965*
- *Because Risoli is certified and complies with all current regulations and parameters that safeguard clients and consumers*
- *Because Risoli is specialised only in high-quality casting, has a guaranteed know-how and certifies everything it produces with passion and professionalism since 1965*
- *Because Risoli invests in technology and in its specialised Italian workforce*
- *Because Risoli guarantees a controlled and certified production process*
- *Because Risoli is an Italian brand which offers great quality for a great price*





RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA

