


THE OMELETTE

Progetto	Lara Caffi, 2018
Codice famiglia Code	BB_
Materiale Materials	acciaio con rivestimento antiaderente e manico di wengè <i>steel with non-sticking coating and wenge handle</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	acciaio e wengè <i>stainless steel and wengè</i>

Praticità ed estetica si uniscono per una nuova visione grafica della mise en place.

Si chiama The Omelette la nuova padella per preparare frittate dall'accattivante forma quadrata che trova ispirazione nella tradizionale Tamagoyaki, padella giapponese utilizzata per la preparazione della frittata di uova e dei bento.

The Omelette, disegnata da Lara Caffi e novità assoluta della collezione Beyond Basic, si distingue per la sua forma inusuale e originale cambiando in modo radicale la classica presentazione di una frittata.

Di forma quadrata, è in acciaio nickel free adatto per l'induzione con rivestimento antiaderente rinforzato con cristalli di diamante e manico in wengè.

Ease of use and aesthetics combine in a new graphic vision of the mise en place. The Omelette is the name of the new omelette pan characterised by an eye-catching square shape that comes from the traditional Tamagoyaki, a Japanese pan used in the preparation of bento and frittata made with beaten eggs.

The omelette, designed by Lara Caffi, is an absolute novelty in the Beyond Basic collection and it stands out for its unusual and original shape, which brings about a radical change in the classic presentation of the omelette.

Square shaped, it is made of nickel free steel suitable for induction hob, with non-stick coating reinforced with diamond crystals and handle in wengè wood.

Per preservare la qualità dell'antiaderente e dell'utensile, al primo impiego, ungere uniformemente l'interno con un poco d'olio e asciugarlo con un panno morbido • posizionare sempre la padella sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni • non surriscaldare la padella a vuoto • utilizzare una fiamma bassa durante la cottura • non carbonizzare i cibi grassi • sulla piastra in vetroceramica sollevare la padella evitando di farla scivolare sulla stessa • lasciar raffreddare The Omelette prima di lavarla • non usare utensili metallici, ma solo in plastica o in legno • evitare di tenere cibi acidi per lungo tempo all'interno della padella • non usare polveri e/o pagliette abrasive per lavare The Omelette;

è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con una minima quantità di detersivo neutro • non lavare in lavastoviglie • riporre la padella con cura, evitando di graffiare i rivestimenti • non introdurre The Omelette in forno o forno a microonde.

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito
www.knindustrie.com/blog
To activate the warranty please register on
www.knindustrie.com/blog

Composizione / Composition

Tamagoyaki Pot	21x21
-------------------	-------



Descrizione Description

Istruzioni d'uso Instructions

Garanzia Warranty

To preserve the quality of the tool, in the first use, evenly grease the inside with a little oil and wipe it dry with a soft cloth • always place the pot on the heat source more proportionate to its size • do not overheat the empty pan • keep the flame low when cooking • do not burn fat food • on the ceramic plate lift the pan avoiding to slide over it • make sure the pan is cooled before washing • do not use metal utensils, but only in plastic or wood • avoid keeping acid food for a long time inside the pot • do not use powder and / or scouring pads to clean the pan, just use warm water and a soft sponge with small amount of mild detergent • do not wash The Omelette in the dishwasher • store the pan carefully, to avoid scratching the coating • do not use the pan in oven or microwave oven.