

# THE SAUCEPAN

Progetto	Lara Caffi, 2018
Codice famiglia Code	BB_
Materiale Materials	acciaio con rivestimento antiaderente e legno wengè steel with non-sticking coating and wengè wood
Cottura Cooking	
Colori Colours	acciaio verniciato giallo e wengè yellow painted steel and wengè

La casseruola per salsa dallo stile minimal disegnata da Lara Caffi trae ispirazione dal design nordico.

The Saucepan, in acciaio ad alto spessore, è stata studiata per preparare diverse salse. È caratterizzata da uno speciale rivestimento ceramico interno che evita alla salsa di attaccarsi al fondo, mentre il rivestimento silconico esterno mantiene la temperatura. Il manico è in legno wengè.

*The minimalist saucepan designed by Lara Caffi is inspired by Nordic design. The Saucepan, in thick steel, has been conceived to prepare different sauces.*

*It is characterized by a special internal ceramic coating that prevents the sauce from sticking to the bottom, while the external silicone coating maintains the temperature. The handle is 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 casseruola sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni • non surriscaldare la casseruola a vuoto • utilizzare una fiamma bassa durante la cottura • non carbonizzare i cibi grassi • sulla piastra in vetroceramica sollevare la casseruola evitando di farla scivolare sulla stessa • lasciar raffreddare The Saucepan 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 Saucepan; è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con una minima quantità di detersivo neutro • non lavare in lavastoviglie • riporre la casseruola con cura, evitando di graffiare i rivestimenti • non introdurre The Saucepan in forno o forno a microonde.

*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 casserole on the heat source more proportionate to its size • do not overheat the empty casserole • keep the flame low when cooking • do not burn fat food • on the ceramic plate lift the casserole avoiding to slide over it • make sure the casserole 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 casserole • do not use powder and / or scouring pads to clean the casserole, just use warm water and a soft sponge with small amount of mild detergent • do not wash The Saucepan in the dishwasher • store the casserole carefully, to avoid scratching the coating • do not use the casserole in oven or microwave oven.*

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito  
[www.knindustrie.com/blog](http://www.knindustrie.com/blog)  
To activate the warranty please register on  
[www.knindustrie.com/blog](http://www.knindustrie.com/blog)

Composizione / Composition	Misure (cm)
----------------------------	-------------

Casseruola con coperchio Casserole with lid	16
--	----



Istruzioni d'uso Instructions
----------------------------------

Garanzia Warranty
----------------------