

kn Pro *transparent*

| | |
|------------------------|---|
| Progetto | Massimo Castagna |
| Codice Code | KP_ |
| Materiale Materials | vetro borosilicato, acciaio <i>glass borosilicate, stainless steel</i> |
| Cottura Cooking |  |
| Colori Colours | trasparente, acciaio <i>transparent, stainless steel</i> |

Descrizione Description

Un nuovo importante elemento va ad accrescere la famiglia di pentole professionali KN-PRO, introducendo il vetro in un set di pentole in alluminio con rivestimento ceramico nanotecnologico e superando, così, il concetto classico delle batterie di pentole tutte coordinate; si tratta di una pentola per bollire la pasta realizzata in vetro borosilicato trasparente resistente alla fiamma, al cui interno restano visibili i preparati durante la fase di cottura. La sagoma della pentola è semplice e per la sua trasparenza quasi non è percepita, mentre protagonisti sono di volta in volta, con forme, colori e coi movimenti della bollitura, gli ingredienti contenuti.

An important new element increase the family of professional cookware KNPRO; introducing the glass in a set of aluminum cookware with nanotech ceramic coating; it goes beyond the classical concept of all coordinates sets of pot; this is a pasta boiling pot made of borosilicate glass resistant the flame. Everything inside remain visible; the shape of the pot is simple and the ingredients become from time to time the protagonists, with their shapes, colors and with the movements of boiling.

Istruzioni d'uso Instructions

Il vetro è un materiale meraviglioso che è stato usato per secoli nella preparazione degli alimenti. Quando il vetro è temperato, può sopportare temperature elevate e può anche essere a prova di fiamma. Questo lo rende versatile e può essere utilizzato per la cottura, sui fornelli, e per la conservazione di alimenti oltre che per servire. Il vetro non è chimicamente reattivo, lo si può quindi utilizzare con qualsiasi tipo di cibo, senza preoccuparsi del grado di acidità o di altre proprietà reattive dei diversi cibi. Il vetro è facile da pulire. E' lavabile in lavastoviglie, non ha bisogno di alcuna manutenzione straordinaria. Alcune attenzioni: il vetro è fragile e nonostante il borosilicato sia più resistente deve essere trattato con estrema cautela • al primo utilizzo si consiglia di provare la pentola facendo bollire un litro d'acqua • controllare sempre prima dell'uso che non ci siano rotture • **non usare utensili metallici, ma solo in plastica o in legno** • evitare urti o pressioni sul corpo della pentola e sulle maniglie • evitare forti escursioni termiche • i manici sono fissati con viti in acciaio: controllare ad ogni uso che siano ben serrati • mettere sempre il sale a freddo • SUL GAS: usare sempre uno spargi fiamma • scaldare inizialmente a fuoco lento • SULL'INDUZIONE/VETROCERAMICA: usare l'adattatore universale knIndustrie • controllare con grande attenzione l'escursione termica: la temperatura deve salire gradualmente

Garanzia Warranty

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 | Misure (Ø cm) |
|----------------------------|---------------|
| Pentola pot | 24 |



Glass is a wonderful material that has been used for ages in food preparation. When glass is tempered, it can withstand high temperatures and can even be flame proof. This makes it so versatile as it can be used for boiling on stove top, storing food and serving.

*Glass is non-reactive, so you can use it for boiling any type of food, without worrying about acidity or other reactive properties of different foods. Maintenance wise Glass is easy to clean. It is dishwasher safe, does not require pre-seasoning or any special maintenance routine. All you need is warm soapy water and it is back to new. Some caution: glass is breakable; borosilicate glass is less, but it has anyway to be treated with extreme caution • at the first time use it is recommended to try the pot boiling one liter of water • always check before use that there are no cracks • **do not use metal utensils, but only in plastic or wood** • avoid shocks or pressures on the body and on the handles • avoid the use by children • the handles are attached with stainless steel screws: check at any use that the screws are well tight • put always the salt when the water is cold • GAS HOB: use always wire mesh flame spreader • when using the pot on the stove, heat on low heat initially • INDUCTION/ ELECTRIC HOB: use the knIndustrie universal adaptor (for induction) • always control very carefully the temperature range: the temperature should rise gradually.*