

Caratteristiche tecniche

- Procedimento di produzione della parte cilindrica per laminazione a freddo.
- Triplo fondo acciaio-alluminio-acciaio a spessori differenziati per una migliore distribuzione del calore e il massimo risparmio energetico.
- Bordi resistenti alla deformazione fino a 100 kg di pressione.
- Coperchi a semicupola vapor-stop che permettono il raffreddamento del vapore e impediscono che l'acqua fuoriesca o penetri nella pentola.
- Le pentole sono adatte a tutti i piani di cottura inclusa l'induzione.
- Ottima impilabilità per cucinare in modalità multicottura e per ottimizzare l'ingombro.

Uso e manutenzione

- Al primo utilizzo lavare accuratamente il prodotto a mano o in lavastoviglie con prodotti appropriati.
- Non utilizzare mai pagliette o spugne abrasive.
- Dopo l'utilizzo non lasciare a lungo depositati nella pentola cibi nei quali sono presenti in forma naturale sali o acidi.
- Sia nel lavaggio a mano sia in lavastoviglie non usare mai candeggina o prodotti clorati.
- Nel caso di lavaggio in lavastoviglie aprire subito la lavastoviglie dopo il lavaggio per evitare che il vapore salino danneggi il prodotto, ed asciugarlo per prevenire il formarsi di macchie di calcare.
- Maneggiare con cura la pentola calda ed assicurare una stretta sorveglianza nell'utilizzo in prossimità di bambini.
- Assicurarsi che la fiamma non oltrepassi mai la base della pentola. In caso di utilizzo su piastra elettrica usare una piastra con diametro uguale o inferiore al fondo della pentola.
- Non lasciare mai l'utensile vuoto sulla fonte di calore.
- **Per evitare macchie di sale da cucina non aggiungere quest'ultimo prima che l'acqua raggiunga l'ebollizione.**
- Eventuali macchie di calcare o sale, come anche possibili aloni bluastri dovuti all'amido contenuto in cibi quali pasta e riso, non sono dovuti a difetti di fabbricazione. Queste macchie possono essere facilmente eliminate con un po' di succo di limone o aceto diluito in acqua tiepida, oppure con l'utilizzo del nostro detergente specifico "Pulisteel".
- I prodotti della serie "le pentole" sono garantiti contro eventuali difetti di fabbricazione o dei materiali.

La garanzia non è valida nel caso di utilizzo non corrispondente alle sopraccitate istruzioni.



Per qualsiasi informazione
chiamate il
Servizio Cortesia Mori
tel. 030 8970544



MORI ITALIAN FACTORY srl

Via Brescia, 90 - C.P. 106 - 25065 Lumezzane (BS) - Italy
tel. +39 030 8970544 - fax +39 030 8970584
morinox@morinox.it - www.morinox.it



CERTIFICATO DI GARANZIA
WARRANTY CERTIFICATE

le pentole
design Niki Sala

Technical characteristics

- Manufacturing process of the cylindrical part by cold rolling.
- Three-layer (steel-aluminium-steel) bottom of different thickness for a better distribution of heat and a greatest energy conservation.
- Deformation-proof rims up to a 100-kg pressure.
- Half-domed, steam-stop lids enabling to cool off steam and prevent water from coming out or getting into the pot.
- Suitable for all heat sources including induction.
- Excellent stacking for multi-cooking methods and for size optimisation.

Instructions and maintenance

- Before using the product for the first time it is recommended to wash it thoroughly by hand or in the dishwasher with suitable detergents.
- Never use steel wool or abrasive sponges.
- Never leave the product in prolonged contact of naturally salty or acid foods, which could damage it.
- Never use bleaching solution or chlorinated products when washing the pans either by hand or in the dishwasher.
- In case of dishwasher cleaning, open the dishwasher immediately after washing so as to avoid damages due to the salty steam, and ensure that the product is promptly dried in order to avoid the deposit of calcium stains.
- Be careful in handling the hot pans and keep them under strict control in presence of children.
- Make sure that the flame does not burn higher than the pan base. If you use an electric stove choose a burner having a diameter equal or smaller than the diameter of the pan base.
- Never leave empty pans on the heat source.
- **In order to avoid stains caused by salt, add the salt only when the water is boiling.**
- Possible calcium or salt stains, as well as possible blue rings due to the starch contained in some foods such as pasta and rice, can not be due to manufacturing defects. These stains can be easily removed by using some lemon juice or vinegar diluted in lukewarm water, or with the help of our specific detergent "Pulisteel".
- "le pentole" pots and pans are guaranteed against manufacturing or material defects.

The warranty shall not be valid if the products are not used in compliance with the instructions above.



Pentola
Pot
ø cm 16 - 20 - 24 - 28
litri - liters 2³/₄ - 5 - 9 - 12



Casseruola 2 manici
Casserole 2 handles
ø cm 16 - 20 - 24 - 28
litri - liters 1¹/₄ - 3 - 5¹/₂ - 8¹/₂



Elemento vapore
fondo/colapasta
Deep steamer/colander
ø cm 20 - 24



Bagnomaria
Bain-marie
ø cm 20
litri - liters 3



Coperchio a pressione con 3
valvole
Pressure lid with 3 safety valves
ø cm 20 - 24



Pentola a pressione
Pressure cooker pot
ø cm 20 - 24
litri - liters 5 - 9



PER ALIMENTI
FOR FOOD



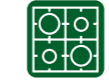
INDUZIONE
INDUCTION



FORNO
OVEN



VETROCERAMICA
CERAMIC HOBS



GAS
GAS



LAVASTOVIGLIE
DISHWASHER



ELETTRICITÀ
ELECTRICITY



FRIGORIFERO
FRIDGE



ALOGENO
HALOGEN



made in Italy



Tegame 2 manici
Low casserole 2 handles
ø cm 16 - 20 - 24 - 28
litri - liters 1 - 1³/₄ - 3 - 4¹/₄



Tegame 1 manico con
contromaniglia
Low casserole 1 handle
+ handle support
ø cm 24
litri - liters 3



Coperchio
Lid
ø cm 12 - 16 - 20 - 24 - 28



Cestello spaghetti
Spaghetti colander
ø cm 20 - 24



Casseruola 1 manico
Casserole 1 handle
ø cm 12 - 16 - 20
litri - liters 3/4 - 1¹/₄ - 3



Padella manico lungo
Long handle pan
ø cm 20 - 24 - 28



Set spaghetti 3 pezzi
3 pc spaghetti set
ø cm 20 - 24
litri - liters 5 - 9



Set vapore 3 pezzi
3 pc steam set
ø cm 20 - 24
litri - liters 3 - 5

le pentole

design Niki Sala (R.S. ICM)



Casseruola 2 manici a
pressione
Pressure cooker casserole
2 handles
ø cm 20 - 24
litri - liters 3 - 5¹/₂



Casseruola 1 manico a
pressione
Pressure cooker casserole
1 handle
ø cm 20 - 24
litri - liters 3 - 5¹/₂



Cestello a vapore per
pentola a pressione
Steamer for pressure
cooker
ø cm 20 - 24
litri - liters 1¹/₂ - 3



Bollilatte
Milk boiler
ø cm 12
litri - liters 1¹/₄



Casseruola 1 manico +
contromaniglia
Casserole 1 handle +
handle support
ø cm 24
litri - liters 5¹/₂



Colapasta 2 manici
Colander 2 handles
ø cm 22

Caratteristiche tecniche Technical characteristics

TRIPLO FONDO TRIPLE BOTTOM

Materiali: acciaio inox 18/10, alluminio, acciaio inox 18/C
Materials: 18/10 stainless steel, aluminium, 18/C stainless steel

acciaio inox 18/10 1,5 mm
18/10 stainless steel 1,5 mm
alluminio 3 mm - aluminium 3 mm
coprifondo acciaio inox 18/c 0,7 mm
18/c stainless steel capsule 0,7 mm

