Nuovi strumenti di cottura in fusione di alluminio

1-risoli-granito-premium-induction-ambientata1-8a00b5bd

2 RISOLI' - Granito Premium Induction - ambientata2Risolì, azienda di Lumezzane in provincia di Brescia, è da anni all'avanguardia nella produzione di strumenti da cottura realizzati in fusione di alluminio ad alto spessore, ed è una tra le aziende italiane più rinomate nella produzione di padelle antiaderenti.

Risolì, azienda di Lumezzane in provincia di Brescia, presenta la linea Granito Premium Induction, una serie di3 RISOLI' - Granito Premium Induction - Casseruola strumenti da cottura creati ad hoc per le piastre ad induzione: bistecchiere, padelle, casseruole, tegami in Alluminio Pressofuso ad alto spessore (7mm), rifinite a mano pezzo per pezzo, realizzate con il nuovo rivestimento antiaderente triplo strato con microparticelle minerali Hard Stone. Un rivestimento che, oltre a garantire massima antiaderenza e maggiore resistenza e durata rispetto ai tradizionali materiali antiaderenti, permette di cucinare senza aggiunta di grassi e olii esaltando così il sapore naturale dei cibi. Granito Premium Induction è quindi ideale per una cucina naturale e priva di grassi. Come tutte le altre linee di Risolì anche la nuova nata è senza PFOA, nickel free ed eco-friendly.