

ARTUSI 2.0

design by Antonio Citterio

Lo strumento è il primo ingrediente.
Preziosi oggetti plasmati in 5 materiali,
per soddisfare ogni esigenza di cottura.



Acciaio

Lo specialista delle cotture ad immersione.

**Corpo in acciaio inox,
è perfetto per cotture a immersione e bolliture.**



In cottura

- Non surriscaldare il prodotto prima di inserire il cibo: lo shock termico può far schizzare fuori dalla pentola gocce bollenti.
- L'acciaio non è antiaderente: non lasciare mai il cibo in cottura senza supervisione, potrebbe bruciarsi velocemente.

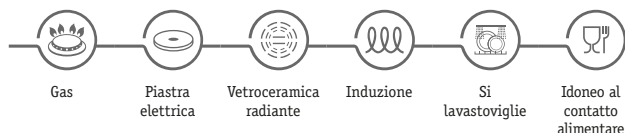
Manutenzione

- Sale, calcare ed amido possono macchiare l'acciaio. In tal caso, pulire la pentola con un panno morbido imbevuto di succo di limone.
- In caso di macchie da cibo carbonizzato, far bollire acqua e aceto (o limone) per alcuni minuti, per rimuovere le parti bruciate.

Pulizia

- Lavabile a mano e in lavastoviglie.
- Si raccomanda di asciugare bene subito dopo ogni lavaggio.
- Non utilizzare spugnette abrasive.

Utilizzo



CUSTOMER CARE

Mail: customer.care@tvS-spa.it
Tel: 800 126431

Per maggiori informazioni
visita il sito www.artusitvs.it