

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.



Ghisa

Da sempre, un must per le cotture senza fretta.

Immagazzina e diffonde il calore anche a fuoco basso, è ideale per grigliare e per cotture alla piastra.



Prima del primo utilizzo

- **Prima del primo utilizzo è necessario lavare accuratamente** l'interno e l'esterno dello strumento con acqua calda e sapone per togliere la patina protettiva.
- La mancata asportazione della patina può portare al danneggiamento dello strumento durante l'uso.
- Si raccomanda di asciugare accuratamente per evitare un'eccessiva ossidazione.

Manutenzione

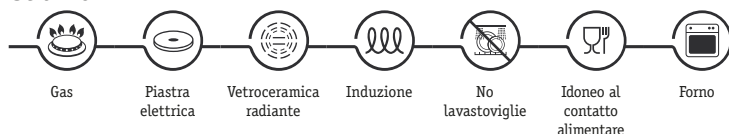
COME PRESERVARE LO SMALTO:

- Utilizzare solo utensili in legno, silicone o nylon.
- Non cuocere mai a secco. Utilizzare sempre olio, burro o grasso distribuito su tutta la superficie.
- Evitare colpi o cadute. Lo smalto può sbeccarsi, in tal caso il prodotto può arrugginire.
- Se i bordi si arrugginiscono si può continuare a utilizzare il prodotto, se invece l'arrugginimento avviene al centro è sconsigliata la cottura.
- Lo smalto soffre gli shock termici: mai raffreddare bruscamente l'articolo, né inserire in forno quando la temperatura è già elevata.
- In ogni caso, mai appoggiare direttamente sul fondo del forno, ma sempre sulla griglia.
- Su induzione scaldare MAX al 30% della potenza per dare il tempo al grill di diffondere il calore in tutta la superficie.
- La ghisa è un materiale pesante. Massima attenzione alla sua movimentazione su piani in vetroceramica, sollevando l'articolo e mai trascinandolo

Pulizia

- Non lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugnette abrasive.
- Asciugare accuratamente subito dopo il lavaggio.

Utilizzo



CUSTOMER CARE

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

Per maggiori informazioni visita il sito www.artusitvs.it