

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.



Rame

Il trait d'union tra fonte di calore e cibo.



Trilaminato di rame, alluminio e acciaio inox. È perfetto per cotture rapide che rispettano le proprietà dei cibi.

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.

Manutenzione

- Il vero rame tende a scurirsi. Con il tempo, raggiungerà il colore arancio scuro.
- Se non scurisce, non è rame!
- Non surriscaldare senza cibo dentro.
Prodotto non idoneo all'utilizzo in forno.

IN CASO DI OSSIDAZIONE E MACCHIE SULL'ESTERNO (RAME):

- Sono sconsigliati prodotti chimici (anche specifici) in quanto non idonei all'uso alimentare. Prediligere sostanze naturali.
- Cospargere con sale fino, aceto (o succo di limone) e acqua.
- Pulire con spugna morbida o microfibra.
- Risciacquare con acqua tiepida e asciugare accuratamente.

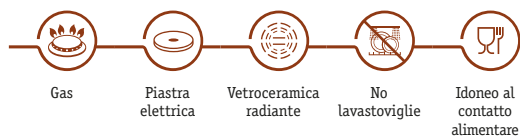
IN CASO DI OSSIDAZIONE E MACCHIE ALL'INTERNO (ACCIAIO):

- 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

- Non lavabile in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugnette abrasive.
- Sono sconsigliati prodotti chimici (anche specifici) in quanto non idonei all'uso alimentare. Prediligere sostanze naturali.

Utilizzo



CUSTOMER CARE

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

Per maggiori informazioni visita il sito www.artusitvs.it