



KÜNZI

PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

RISOLI



RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA





Risoli wurde Anfang der sechziger Jahre in Lumezzane gegründet: ein Unternehmen, das dazu bestimmt war, ein führendes Unternehmen im Bereich der Küchengeräte zu werden.

Alfredo Montini, der Gründer, begann mit der Herstellung von Kochutensilien, Töpfen und Pfannen aus dickem (6/8 mm) Aluminiumguss mit modernsten Antihaft- und kratzfesten Beschichtungen. Er wollte die veralteten gusseisernen Töpfe und Pfannen durch Produkte mit geringerem Gewicht ersetzen. Das Ergebnis war die Schaffung von Kochwerkzeugen, die leichter zu handhaben und zu reinigen sind und eine gleichmäßige Wärmeverteilung aufweisen, um ein konstantes Kochen zu gewährleisten und den Geschmack und das Aroma der Speisen unverändert zu erhalten. Zu Alfredo gesellten sich zunächst seine Frau Marilena und später die Kinder Cristina und Andrea, die dazu beitrugen, Risoli zu einem Unternehmen mit einer gesunden italienischen Industrietradition zu machen.

Dank der Eigenschaften der verwendeten Materialien, des Designs, der Innovation, der kreativen Leidenschaft und der italienischen Handwerkskunst jedes einzelnen Stücks sind wir in der Lage, eine absolut natürliche Zubereitung von Lebensmitteln zu gewährleisten, die ihre Schmackhaftigkeit und ihren guten Geschmack hervorhebt.

In der über 10.000 m² großen Fabrik werden alle Produktionsschritte vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt vollständig realisiert. Jede Phase des Produktionsprozesses wird dank modernster Maschinen, die eine genaue Überwachung der Effizienz-, Qualitäts- und Leistungsindizes ermöglichen, mit der Sicherheit einer ständigen Kontrolle durchgeführt.

Vertrieben in Deutschland und Österreich durch:



LE PIGNATTE®, LANGSAMES KOCHEN PAR EXCELLENCE

Die Linie Le Pignatte besticht durch fortschrittliche Antihaft-Technologie und ein Design, das moderne Funktionalität mit traditionellem Stil vereint. Ideal für langsames Garen und schmackhaftes Kochen.

Die gesamte Linie ist ein italienisches Meisterwerk, das die traditionelle Kasserolle neu interpretiert. Die Kochsysteme sind aus modernen, langlebigen und leichten Materialien hergestellt.

Pignatte® basiert auf dem Konzept des langsamen Kochens. Das druckgegossene Aluminium des Bodens und des Deckels ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung, so dass jedes Gericht weich und schmackhaft wird und alle Lebensmittel ihre Nährwerte behalten.

Die Kollektion ist für alle Wärmequellen geeignet, auch für den Backofen und Induktionskochfelder. Die Antihaftbeschichtung Teflon Profile auf der gesamten Oberfläche schützt die Wände vor Kratzern und anderen Abnutzungserscheinungen.

Von der Auswahl der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt: es ist die Sorgfalt und Handarbeit, die für unverkennbare italienische Qualität sorgen. Alle verwendeten Materialien sind zu 100 % Made in Italy und die gesamte Verarbeitung erfolgt im eigenen Haus, mit kontrollierter und zertifizierter Produktion.

Das gesamte Sortiment besteht aus Aluminiumguss und ist handlicher als ein gusseisernes Kochgefäß, wobei die gleiche Wärmeverteilungsleistung beibehalten wird und die Rostgefahr entfällt.

Die Kasserollen und Bratpfannen von Le Pignatte® sind robust und leicht zu reinigen dank der neuesten PFOA-freien Teflon Profile Antihaft-Technologie. Die Beschichtung ist kratz- und abriebfest, dank Siliziumkarbid, das natürlich im Meteoritengestein vorkommt.





RIS 00097PIN/20P

- Maße: Ø 20 x 11 cm
- Fassungsvermögen: 2,25 L

RIS 00097PIN/24P

- Maße: Ø 284x 11 cm
- Fassungsvermögen: 3,5 L

RIS 00097PIN/28P

- Maße: Ø 28 x 11 cm
- Fassungsvermögen: 4,5 L

Gusstopf mit Deckel

RIS 00097PIN/..

Die Le Pignatte® Cocotte-Kasserolle besteht sowohl für den Boden als auch für den Deckel aus Aluminiumguss und ist daher handlicher als Gusseisen, hat aber die gleiche Wärmeverteilungsleistung. Leicht zu reinigen dank der brandneuen Antihaf-Technologie Profile by Chemours, die PFOA-frei und sehr kratzfest ist.

Die schwarzen Bakelit-Knöpfe halten bis zu 220°C stand und passen sich allen Wärmequellen an, auch der Induktion.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm



Guss-Kasserolle mit Deckel

RIS 00099PIN/..

Die Le Pignatte® Pfanne besteht sowohl für den Boden als auch für den Deckel aus Aluminiumguss und ist daher handlicher als Gusseisen, hat aber die gleiche Wärmeverteilungsleistung. Leicht zu reinigen dank der brandneuen Antihaf-Technologie Profile by Chemours, die PFOA-frei und sehr kratzfest ist.

Die schwarzen Bakelit-Knöpfe halten bis zu 220°C stand und passen sich allen Wärmequellen an, auch der Induktion.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm

RIS 00099PIN/20P

- Maße: Ø 24 x 6 cm

RIS 00099PIN/24P

- Maße: Ø 24 x 7 cm

RIS 00099PIN/28P

- Maße: Ø 28 x 8 cm





DR.GREEN® SORTIMENT, GESUNDHEIT BEGINNT IN DER PFANNE

Das Dr.Green®-Sortiment ist das umweltfreundlichste aller Zeiten. Die Küchenhelfer eignen sich ideal für die Zubereitung gesunder Gerichte durch Backen, Dünsten oder Garen.

100% italienische integrierte Qualitätskette

Die gesamte Kollektion besteht aus 100 % italienischen Premium-Materialien. Innerhalb unserer Lieferkette werden die Kochutensilien von Hand gefertigt und einzeln kontrolliert.

Die Dr.Green®-Linie ist ideal für das professionelle Kochen zu Hause!

Gesundes Kochen

Gesunde Ernährung bedeutet auch gesundes Kochen mit Geräten, die so konzipiert und zertifiziert sind, dass sie keine schädlichen Stoffe an die Lebensmittel abgeben. Dr.Green® Pfannen ermöglichen ein schonendes und umweltfreundliches Garen von Speisen und machen die Zeit am Herd einfach und spannend.



Alles in einem Produkt

Das Gehäuse jedes Dr.Green® ist aus dickem (6 mm) Aluminiumdruckguss gefertigt. Dieses hochwertige Material sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der gesamten Oberfläche und damit für ein optimales, fettfreies Garen auch bei geringer Hitze. Dadurch wird das Gargut nicht destabilisiert und der Geschmack kann sich besser entfalten, was zu erheblichen Energieeinsparungen führt.

Die Dr.Green®-Serie ist für Induktionskochfelder geeignet.

Sie sind nickelfrei und PFOA-frei, um maximale Sicherheit für Ihre Gesundheit zu gewährleisten.

Wie alle Risoli®-Produkte hat es die Zertifizierungen für Lebensmittel- und Umweltsicherheit von TÜV, DNV und DTI erhalten.



Umweltfreundliche Antihafbeschichtung

Alle Produkte der Dr.Green®-Reihe verfügen über eine dreifache Antihafschicht aus dem innovativen, inerten, anorganischen Greenstone®-System auf Wasserbasis mit doppelter Verschleißfestigkeit.





RIS 00081DRIN/32

Guss-Wok Dr. Green®

RIS 00081DRIN/32

Wok Ø32 aus hochwertigem Aluminiumdruckguss mit hohem Komfort. Der einzige mit anorganischer GreenStone-Antihafbeschichtung auf Wasserbasis, die doppelt so verschleißfest ist wie bei Standardpfannen.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm
- Maße: 55 x 33 x 10 cm
- Gewicht: 3,6 kg



RIS 00099DRIN/28

Guss-Kasserolle Dr. Green® mit Glasdeckel

RIS 00099DRIN/28

Die Ø28-Pfanne wird in unserer eigenen, zu 100 % italienischen Lieferkette hergestellt und besteht aus hochwertigem, verschleißfestem Aluminiumguss. Die GreenStone-Antihafbeschichtung auf Wasserbasis ist inert und anorganisch und bietet eine doppelt so hohe Verschleißfestigkeit wie herkömmliche Bratpfannen. Das ideale Werkzeug für das Kochen bei niedriger Hitze, das die Lebensmittel nicht destabilisiert und die Geschmacksentwicklung fördert.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm
- Fassungsvermögen: 3 L
- Maße: Ø 28 x 8 cm
- Gewicht: 3,1 kg



RIS 00097DRIN/24

Guss-Kasserolle Dr. Green® mit Glasdeckel

RIS 00097DRIN/24

Kasserolle Ø24 Einzigartiges Gehäuse aus hochwertigem Aluminiumdruckguss mit hohem Komfort. Die einzige mit anorganischer GreenStone-Antihafbeschichtung auf Wasserbasis, die doppelt so verschleißfest ist wie herkömmliche Pfannen. 100% italienische integrierte Qualitätskette.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm
- Fassungsvermögen: 3,5 L
- Maße: Ø24 x 11 cm
- Gewicht: 2,47 kg



RIS 0095BDRIN/16

Guss-Stieltopf Dr. Green® mit Glasdeckel

RIS 0095BDRIN/16

Ø 16 Pfanne aus hochwertigem Aluminiumdruckguss mit hohem Komfort. Die einzige mit anorganischer GreenStone-Antihafbeschichtung auf Wasserbasis, die doppelt so verschleißfest ist wie herkömmliche Pfannen. Jetzt auch Extra Induction, damit jeder die Vorteile und das Vergnügen genießen kann, sie zu benutzen. 100% italienische integrierte Qualitätskette.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke 7 mm
- Fassungsvermögen: 1,5 L
- Maße: Ø 16 x 11 cm
- Gewicht: 1,6 kg



RIS 0094BDRIN/26

Guss-Grillpfanne mit Rillen Dr. Green®

RIS 0094BDRIN/26

Die Steakpfanne wird in unserer 100%igen italienischen Lieferkette hergestellt und besteht aus hochwertigem, verschleißfestem Aluminiumguss. Die GreenStone-Antihafbeschichtung auf Wasserbasis ist inert und anorganisch und bietet eine doppelt so hohe Verschleißfestigkeit wie herkömmliche Pfannen. Jetzt auch Extra Induction, damit jeder die Vorteile und das Vergnügen genießen kann, sie zu benutzen.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm
- Maße: 26 x 26 cm
- Gewicht: 1,2 kg



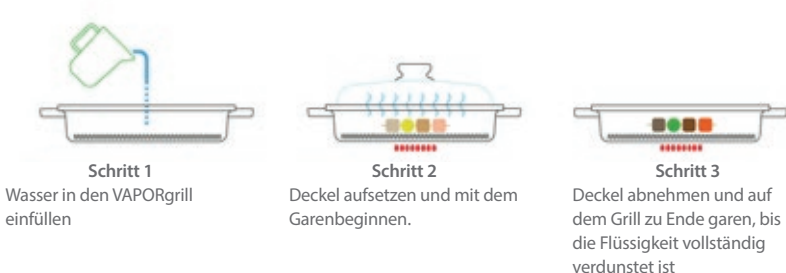
RIS 0091QDRIN/26

VaporGRILL Dr. Green®

RIS 0091QDRIN/26

Am Boden ermöglichen die 10 mm dicken Reihen die Erzeugung von Dampf mit wenig Wasser, wodurch beide Zubereitungsarten optimiert werden. Der Deckel sorgt für den perfekten Feuchtigkeitsgrad für langsames, gesundes Garen, ohne dass die Nährwerte der Lebensmittel verloren gehen.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm
- Maße: 26 x 26 cm
- Gewicht: 3,6 kg





RIS 00103DRIN/20

- Maße: Ø 20 x 4 cm

RIS 00103DRIN/24

- Maße: Ø 24 x 4 cm

RIS 00103DRIN/28

- Maße: Ø 28 x 4 cm

Gusspfanne Dr. Green®

RIS 00103DRIN/..

Die zu 100 % in unserer italienischen Lieferkette hergestellte Bratpfanne besteht aus hochwertigem Aluminiumdruckguss mit hohem Komfort. Die GreenStone-Antihafbeschichtung auf Wasserbasis ist inert und anorganisch und bietet eine doppelt so hohe Verschleißfestigkeit wie herkömmliche Bratpfannen. Jetzt auch Extra Induction, damit jeder die Vorteile und das Vergnügen genießen kann, sie zu benutzen.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm



RIS 00105DRIN/24

- Maße: Ø 24 x 8 cm

RIS 00105DRIN/28

- Maße: Ø 28 x 8 cm

Guss-Hochrandpfanne Dr. Green® mit Glasdeckel

RIS 00105DRIN/..

Die Dr.Green® High Bratpfanne wird in unserer eigenen 100% italienischen Lieferkette hergestellt und besteht aus hochwertigem Aluminiumdruckguss mit hohem Komfort. Die GreenStone-Antihafbeschichtung auf Wasserbasis ist inert und anorganisch und bietet eine doppelt so hohe Verschleißfestigkeit wie herkömmliche Bratpfannen. Das ideale Werkzeug für das Kochen bei niedriger Hitze, das die Lebensmittel nicht destabilisiert und die Geschmacksentwicklung fördert.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 7 mm

Dr. Green®

La scelta migliore
per la tua salute
e per una nuova
cucina più
naturale.

RISOLI
risoli.com
Cucina specializzata
dal 1965
Made in Italy



SHARE YOUR CREATIONS ON SOCIAL MEDIA





PROFESSIONAL LINE, FÜR UNTERNEHMUNGSLUSTIGE KÖCHE

Professional ist eine komplette Linie von Kochwerkzeugen, die in Zusammenarbeit mit den besten Köchen der Welt entwickelt wurde. Ideal, um die neuen Anforderungen der Profis zu erfüllen.

Die Innovation der Professional-Produkte ist der nicht verformbare, dicke Boden und die hochwertigsten Materialien, die die Speisen außen knusprig und innen weich machen.

Dank der professionellen Antihafversiegelung ECO3 ist es möglich, ohne Zugabe von Fett zu kochen und dabei eine extreme hygienische Sicherheit und unübertroffene Reinigungsfreundlichkeit zu gewährleisten.

Die Linie ist sowohl für die Bedürfnisse großer Restaurants als auch für private Küchen geeignet.



RIS OP103RI/24TP

- Maße: Ø 24 x 5 cm

RIS OP103RI/28TP

- Maße: Ø 28 x 5,2 cm

RIS OP103RI/32TP

- Maße: Ø 32 x 5,8 cm

RIS OP103RI/36TP

- Maße: Ø 36 x 6 cm

RIS OP104RI/24TP

- Maße: Ø 24 x 7 cm

RIS OP104RI/28TP

- Maße: Ø 28 x 7 cm

RIS OP104RI/32TP

- Maße: Ø 32 x 8 cm

RIS OP104RI/36TP

- Maße: Ø 36 x 8 cm



Bratpfanne Classic

RIS OP103RI/..TP

Die Professional 'CLASSIC' Bratpfanne besteht aus hochwertigem Aluminiumdruckguss und ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, die für Kratzfestigkeit und Langlebigkeit sorgt. Ergänzt durch einen ergonomischen Griff aus Edelstahl 18/10.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 6 mm



Tiefe Bratpfanne Classic

RIS OP104RI/..TP

Tiefe Bratpfanne 'CLASSIC' aus antihafbeschichtetem Aluminiumdruckguss mit hitzebeständigem Griff aus Edelstahl 18/10 mit 4 Nieten.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 6 mm



RIS OP096RI/24TP

- Maße: Ø 24 x 6 cm

RIS OP096RIN/24T

- Maße: Ø 24 x 7 cm



RIS OP096RI/28TP

- Maße: Ø 28 x 6 cm

RIS OP096RIN/28T

- Maße: Ø 28 x 7 cm



RIS OP096RI/32TP

- Maße: Ø 32 x 6 cm

RIS OP096RIN/32T

- Maße: Ø 32 x 7 cm



RIS OP096RI/36TP

- Maße: Ø 36 x 6 cm

RIS OP096RIN/36T

- Maße: Ø 36 x 7 cm



RIS OP98RI/28TP0

- Fassungsvermögen: 1,5 Liter
- Maße: Ø 28 x 4,8 cm

RIS OP98RI/32TP0

- Fassungsvermögen: 2,5 Liter
- Maße: Ø 32 x 5,2 cm

RIS OP98RI/36TP0

- Fassungsvermögen: 3,5 Liter
- Maße: Ø 36 x 5,8 cm

Hohe Bratpfanne Wok 2 Edelstahl Griffe Classic

RIS OP096RI/..TP

Die Profi-Gusspfanne ist aus einem Stück aus hochwertigem Aluminiumdruckguss gefertigt und mit einer dauerhaften Antihafbeschichtung versehen. Das Kochinstrument ist auch für den Backofen geeignet.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Dicke: 6 mm

Hohe Bratpfanne Wok 2 Edelstahl Griffe Classic induction

RIS OP096RI/..T

- Wie RIS OP096RI/..TP aber für Induktionskochfelder



Paella Kochtopf 2 Griffe aus Edelstahl Classic

RIS OP98RI/..TP0

Pfanne mit hoher Bördelung aus antihafbeschichtetem, strapazierfähigem Aluminiumdruckguss mit 2 hitzebeständigen Griffen aus Edelstahl 18/10 mit 2 Nieten.

Eine große Wok-Pfanne mit hoher Bördelung, ideal zum bequemen Anbraten Ihrer Speisen. Die verfügbaren Durchmesser decken alle Bedürfnisse ab, von der Express- bis zur Profiküche.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 6 mm





RIS OP0080/30TPO

- Maße: Ø 30 x 9 cm

RIS OP0080/32TPO

- Maße: Ø 32 x 9,5 cm

Wok Bakelit-Griff Classic

RIS OP0080/..TPO

Wok mit hochwertigem Bakelitgriff.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 6 mm



RIS OP094B/16TPO

- Fassungsvermögen: 1,5 Liter
- Maße: Ø 16 x 10,2 cm

RIS OP94BIN/16TP

- Fassungsvermögen: 1,5 Liter
- Maße: Ø 16 x 10,2 cm



RIS OP094B/18TPO

- Fassungsvermögen: 2 Liter
- Maße: Ø 18 x 10,2cm

RIS OP094B/20TPO

- Fassungsvermögen: 2,5 Liter
- Maße: Ø 20 x 10,2 cm

Gusskasserolle mit Bakelit-Griff

RIS OP094B/..TPO

Gusskasserolle mit Bakelitgriff

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 5 mm

Gusskasserolle für Induktion Classic

RIS OP94BIN/16TP

Wie RIS OP094B/16TPO aber für Induktionskochherd

- Dicke: 6 mm





RIS OP0096/20TP0

- Fassungsvermögen: 2,25 Liter
- Maße: Ø 20 x 10,5 cm

RIS OP0096/24TP0

- Fassungsvermögen: 3,5 Liter
- Maße: Ø 24 x 10,6 cm

RIS OP0096/28TP0

- Fassungsvermögen: 4,5 Liter
- Maße: Ø 28 x 11 cm

RIS OP096IN/20TP

- Fassungsvermögen: 2,25 Liter
- Maße: Ø 20 x 10,5 cm



RIS OP096IN/24TP

- Fassungsvermögen: 3,5 Liter
- Maße: Ø 24 x 10,6 cm



RIS OP096IN/28TP

- Fassungsvermögen: 4,5 Liter
- Maße: Ø 28 x 11 cm



Gusskasserolle Classic

RIS OP0096/..TP0

Gusskasserolle, einteilig auch für den Backofen geeignet

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 6 mm

Gusskasserolle für Induktion Classic

RIS OP096IN/..TP

Wie RIS OP0096/..TP0 aber für Induktionskochherd

- Dicke: 7 mm



RIS OP101R/40TP0

- Maße: 40 x 25 x 5,5cm

Mehrzweckgrill Rechteckig

RIS OP101R/40TP0

Der Grill ist aus Aluminiumdruckguss gefertigt und mit einer Profil-Antihaftbeschichtung versehen, die Robustheit und Langlebigkeit gewährleistet. Für exzellentes und schonendes Garen.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 6 mm





RIS OP0120/53TP0

- Maße: 53x32,5x2,5 cm

Gastronormplatte 1/1

RIS OP0120/53TP0

Die GN 1/1 Gastronorm Griddle ist aus einem einzigen 10 mm dicken, hochwertigen Aluminiumguss gefertigt, um beste Leistung und optimales Garen der Speisen zu gewährleisten.

EXKLUSIVES PATENT IN GANZ EUROPA, grillt bis zur Perfektion OHNE das Fleisch zu zerkleinern, das Garen wird homogen und ähnlich wie das Garen auf dem Grill

Kompatibel mit allen Backöfen wie z.B. Rational, Convoterm, Angelo Po, AeG, Eka, Unox usw..

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 7 mm



RIS OP0120/35TP0

- Maße: 35,5x32,5x2,5 cm

Gastronormplatte 2/3

RIS OP0120/35TP0

Wie RIS OP0120/53TP0 aber mit:

- Maße: 35,5x32,5x2,5 cm

RIS 0090IN/20T00

- Maße: 20 x 20 x 5 cm



RIS 0090IN/26T00

- Maße: 26 x 26 x 5 cm



RIS 0090IN/36T00

- Maße: 33 x 26 x 5 cm



Steakpfanne Aluminium mit Silikon-Klappgriff

RIS 0090IN/..T00

Die Steakpfanne besteht aus dickem Aluminiumdruckguss mit einer Antihafbeschichtung, die Robustheit und Langlebigkeit gewährleistet.

Der Boden aus rostfreiem Stahl mit h.e.a.t.-Technologie macht das Werkzeug für alle Wärmequellen geeignet und der graue Soft-Touch-Klappgriff aus Silikon sorgt für einen sicheren und ergonomischen Griff.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Dicke: 7 mm





RIS OP120M/5320G

- Maße: 53x32,5x 2 cm

RIS OP120M/5340G

- Maße: 53x32,5x 4 cm

RIS OP120M/5365G

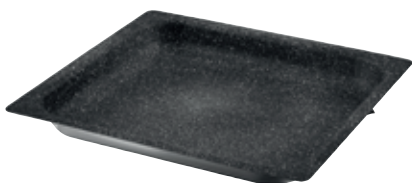
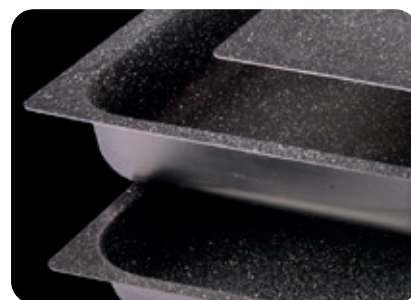
- Maße: 53x32,5x 6,5 cm

Gastronormplatte 1/1

RIS OP120M/53..G

Gastronorm-Pfanne flacher Rand Aluminium 3003 H0 Antihft-Hartstein.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 1,5 mm



RIS OP120M/3520G

- Maße: 35,5 x 32,5 x 2 cm

RIS OP120M/3540G

- Maße: 35,5 x 32,5 x 4 cm

RIS OP120M/3565G

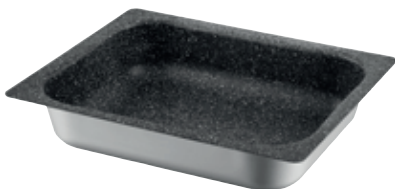
- Maße: 35,5 x 32,5 x 6,5 cm

Gastronormplatte 2/3

RIS OP120M/35..G

Gastronorm-Pfanne flacher Rand Aluminium 3003 H0 Antihft-Hartstein.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 1,5 mm



RIS OP120M/2620G

- Maße: 26,5 x 32,5 x 2 cm

RIS OP120M/2640G

- Maße: 26,5 x 32,5 x 4 cm

RIS OP120M/2665G

- Maße: 26,5 x 32,5 x 6,5 cm

Gastronormplatte 1/2

RIS OP120M/35..G

Gastronorm-Pfanne flacher Rand Aluminium 3003 H0 Antihft-Hartstein.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 1,5 mm



Für jeden Grill die richtige Größe

Bei einem Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill ist es notwendig, einen geeigneten Rost zu kaufen. In dieser Hinsicht gibt es Modelle aus Gusseisen, die sehr haltbar sind, aber den Nachteil haben, dass sie porös sind und alles, was sie aufgesaugt haben, festhalten, so dass sich die Gerüche und Geschmäcker der Speisen schon bei der zweiten Benutzung vermischen.

Es ist daher sehr wichtig, den besten Grill für eine perfekte Zubereitung zu haben.

Sehr praktisch, wenn Sie kleine Lebensmittel wie Paprika, Zucchini, Hähnchen-Nuggets, Garnelen und Fleischstreifen garen müssen, damit sie nicht zwischen die Grillflächen fallen.



RIS OP0114/32TP0

- Maße: 32 x 16 cm

Finger Grill

RIS OP0114/32TP0

FINGERgrill ist die ideale Grillplatte für die Zubereitung von Fingerfood: kleine Snacks, die auch ohne Besteck in einem Bissen genossen werden können und heute zu einem Muss in der gehobenen Gastronomie geworden sind. Die Oberfläche ist antihafbeschichtet und garantiert ein gleichmäßiges Garen. Sie eignet sich perfekt, um Ihre Köstlichkeiten noch heiß zu servieren und ist sehr leicht zu reinigen. Der FINGERgrill eignet sich auch für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse im Backofen, auf dem Grill oder direkt auf dem Herd.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 5 mm
- Maße: 32 x 16 cm



RIS 00114B/26TP0

- Maße: 30 x 22,5 cm

Dual Grill

RIS 00114B/26TP0

Dual Grill bizona ist eine Grillplatte aus Aluminiumdruckguss, ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse. Mit zwei verschiedenen Kochbereichen garantiert sie eine gleichmäßige Bräunung aller Arten von Lebensmitteln bei maximaler Antihafwirkung. Perfekt sowohl für den Backofen als auch für den Grill oder direkt auf dem Kochfeld.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 5 mm
- Maße: 30 x 22,5 cm


RIS 000114/36TPO

- Maße: 36 x 18 cm

Oven Grill

RIS 000114/36TPO

Der OvenGrill ist mit 36 cm das größte Gerät und wurde speziell für das Grillen entwickelt. Das Design der Griffe sorgt für einen sicheren Halt, und die Größe der Grillfläche macht dieses Produkt geeignet für mehrere Portionen. Perfekt sowohl für den Backofen als auch für den Grill oder direkt auf dem Kochfeld.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 5 mm
- Maße: 36 x 18 cm


RIS OP0122/38TPO

- Maße: 38 x 26,5 cm

Grill

RIS OP0122/38TPO

Die BBQ-Grillplatte wurde in unserer italienischen Lieferkette entwickelt und besteht aus dickem, hochwertigem Aluminiumdruckguss. Dies gewährleistet Stärke und Haltbarkeit bei perfekter Wärmeverteilung, ob im Ofen, auf dem Grill oder auf dem Herd.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Dicke: 6 mm
- Maße: 38 x 26,5 cm





RIS OP103EPIN/24

- Maße: Ø 24 x 5,2 cm



RIS OP103EPIN/28

- Maße: Ø 28 x 5,8 cm



RIS OP103EPIN/32

- Maße: Ø 32 x 6 cm



Bratpfanne Ergo Prof induction

RIS OP103EPIN/..

Bratpfanne aus Aluminiumdruckguss mit Antihafbeschichtung und ergonomischem, rutschfestem Softgriff.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 7 mm



RIS OP104EPIN/24

- 2 Liter
- Maße: Ø 24 x 8 cm



RIS OP104EPIN/28

- 3 Liter
- Maße: Ø 28 x 8,5 cm



Tiefe Bratpfanne Ergo Prof induction

RIS OP104EPIN/..

Die Bratpfanne ist aus dickem Aluminiumdruckguss gefertigt und mit einer dauerhaften Antihafbeschichtung versehen. Der Griff ist ergonomisch, rutschfest und weich.

- Produkt vollständig in Italien mit italienischen Materialien hergestellt
- Nickel free
- Ergonomisches Design und komfortable Bedienung
- Lebensmittelgeeigneter Aluminium-Druckguss aus 100% recyceltes Aluminium
- Spülmaschinenfest
- Dicke: 9 mm







KÜNZI S.p.A. Graf-von-Zeppelin-Straße 23, 89150 Laichingen
+49 7333 2059800 - info-de@kunzigroup.com - www.kunzigroup.com

