



RISOLÌ





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 Antihaf- 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 24 x 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 Risolì®-Produkte hat es die Zertifizierungen für Lebensmittel- und Umweltsicherheit von TÜV, DNV und DTI erhalten.



Umweltfreundliche Antihaftbeschichtung

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




RIS 00081DRIN/32


8 001586 010201


RIS 00099DRIN/28


8 001586 009502


RIS 00097DRIN/24


8 001586 009496

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



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



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

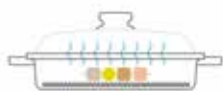

RIS 0095BDRIN/16

RIS 0094BDRIN/26

RIS 0091QDRIN/26

Schritt 1

Wasser in den VAPORgrill einfüllen


Schritt 2

Deckel aufsetzen und mit dem Garen beginnen.


Schritt 3

Deckel abnehmen und auf dem Grill zu Ende garen, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist

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

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



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



RIS 00105DRIN/24

- Maße: Ø 24 x 8 cm



RIS 00105DRIN/28

- Maße: Ø 28 x 8 cm



Gusspfanne Dr. Green®

RIS 00103DRIN/..

Die zu 100 % in unserer italienischen Lieferkette hergestellte Bratpfanne besteht aus hochwertigem Aluminiumdruckguss mit hohem Komfort. Die GreenStone-Antihaftbeschichtung 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



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-Antihaftbeschichtung 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

