

WHY BUY RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



100% MADE IN ITALY



RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Eine Geschichte der Küchengeräte und Töpfe in der Val Trompia bei Brescia

- **Unsere Passion.** In den Sechzigerjahren begann der Gründer Alfredo Montini mit der Herstellung von Küchengeräten, Töpfen und Pfannen aus Aluminium mit hoher Dicke (6/8 mm) und modernsten Antihaft- und kratzbeständigen Beschichtungen.

- **Unsere Qualität.** Vom Rohstoff, dem Hi-Grade-Aluminium aus den Gießereien von Lumezzane, bis zum Endprodukt ist die gesamte Produktionskette „Made in Lumezzane“. Alle Erzeugnisse verfügen über eine 100% atoxische und sichere dreilagige Antihaftbeschichtung ohne PFOA.

- **Unsere natürliche Küche.** Dank der Eigenschaften der verwendeten Materialien, des Designs und ständiger Innovation

können wir ein natürliches Garen der Speisen gewährleisten, das ihre Schmackhaftigkeit unterstreicht.

- **Unsere Garantie.** Alle unsere Produkte verfügen über eine zweijährige Garantie. Garantie von Alfredo Montini und seiner Familie.

In the heart of Brescia's Val Trompia is a heritage of pots, pans and cooking utensils.

- **Our Passion.** Alfredo Montini, the founder, during the early Sixties began producing bespoke cast aluminium utensils, pans and pots of high thickness (6-8 mm) with avant-garde scratchproof non stick coatings.

- **Our Quality.** The entire production line is Made in Lumezzane, starting from the raw material: High Grade Aluminium ingots from the Lumezzane foundries. All products are coated with three layers of scratch resistant non stick material 100% non-toxic and food safe without any PFOA.

- **Our Natural Cooking.** Thanks to all the characteristics of materials, design, innovation, creative passion, we can ensure foods can be cooked in a totally natural and simple manner which enhances its appetizing and good taste.

- **Our warranty.** All our products are guaranteed for two years. You can take Alfredo Montini and his family's word for it.



BLACKplus®

RISOLI®

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Hochwertig
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Ergonomisches Design
Ergonomic design

Ultra-innovative
Beschichtung
Top innovation coating



Für 40.000 Zyklen getestet
Tested for 40.000 cycles

Extrem kratzfest
Scratch ultra resistant



ELDIAMANT®
PROFILE



LGA- und TÜV-getestet
Tested LGA & TÜV



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

ENTDECKEN SIE DIE GANZE
PRODUKTPALETTE AUF:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com



Hochwertig
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Kratzbeständig
und leicht zu reinigen
scratch resistant
and easy to clean



Druckgussaluminium
mit hoher Dicke 6 mm
die-cast italian aluminium
high thickness 6mm thick



WATER
COATING
SYSTEM



Energie-
einsparung
energy saving
cooking



Langlebigkeits-
garantie
long lasting
warranty



Dreilagige Greenstone®-
Beschichtung, exklusive Formel
triple layer Greenstone®
non-stick coating exclusive formula



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

ENTDECKEN SIE DIE GANZE
PRODUKTPALETTE AUF:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com

Le Pignatte[®]

RISOLI[®]

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Hochwertig
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Dicke 7,0 mm
7.0 mm thickness



Hochwertiger verschweißter
Boden für Induktion,
*Superior quality welded
bottom also for induction*



**SLOW
COOKING**



Deckel aus
Druckgussaluminium
Cast aluminium lid



Leichter als Gusseisen
Lighter than cast iron



Neue zertifizierte
Antihafbeschichtung
*New super non stick
profile certified*



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

ENTDECKEN SIE DIE GANZE
PRODUKTPALETTE AUF:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com

eXplora

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Hochwertig
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Dicke 10,0 mm
10.0 mm thickness



Ideal für traditionelle
und ethnische Gerichte
Worldwide traditional food



Patentiert und exklusiv
Patented & exclusive

Bewahrt den Geschmack
der Lebensmittel
Keep right food taste



**STEAM
SOLUTION**



Perfekt für
die gesunde Küche
Perfect for healthy cooking



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

ENTDECKEN SIE DIE GANZE
PRODUKTPALETTE AUF:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com



Hochwertig
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Dicke 8 mm
8 mm thickness



Lebenslange
Formstabilitätsgarantie
Lifelong guarantee
undeformable



**STONE
BAKING
EFFECT**



Perfekte Zubereitung von
Pizza und anderen Speisen
Always makes a perfect
pizza & other food



Hält die Wärme
mehr als 20 Minuten
Keep warm for
over 20 minutes



Leicht zu reinigende
Antihafbeschichtung
Non stick coating
easy to clean



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

ENTDECKEN SIE DIE GANZE
PRODUKTPALETTE AUF:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com



Hochwertig
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Aus Druckgussaluminium mit
6,0 mm Dicke
Made of cast aluminium
with 6.0 mm thickness



Verschweißter
Boden 1,5 mm
1.5 mm welded
full bottom



**FULL
INDUCTION
WELDED
BASE**



50% effizienter als
Produkte mit gepunktetem
Induktionsboden
50% more efficient than
dotted induction base



Titanbeschichtung mit
lebenslanger Garantie
Titanium coating
with lifetime warranty



Speisen brennen nicht an
Food does not burn



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

ENTDECKEN SIE DIE GANZE
PRODUKTPALETTE AUF:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com



Hochwertig
100% made in Italy
Top quality
100% made in Italy



Antihafbeschichtet
Kratzbeständig
Non stick
scratch resistant



Verstärkt mit
Mineralpartikeln
Reinforced with
mineral particles



**HARD
STONE
COATING**



Druckgussaluminium
mit hoher Dicke
Die-cast aluminium
high thickness



Leicht zu reinigen
Easy to clean



Energieeinsparung
Energy saving



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA

ENTDECKEN SIE DIE GANZE
PRODUKTPALETTE AUF:
DISCOVER THE WHOLE RANGE ON:

www.risoli.com

WARUM ALUMINIUMGUSS?

- Aluminiumguss ist ein ausgezeichneter Wärmeleiter und die Speisen garen gleichmäßig, ohne anzubrennen und ohne Geschmackseinbußen; die Nährwerte aller Lebensmittel bleiben erhalten
- Aluminiumguss ist von hoher Dicke und verteilt die Hitze gleichmäßig
- Böden aus Aluminiumguss verformen sich nicht und sind unzerstörbar
- Aluminiumguss hält die Wärme und ermöglicht Energieeinsparungen; bei ausgeschaltetem Herd bleibt die Temperatur weitere 10-15 Minuten erhalten und die Speisen bleiben auch bei Tisch warm
- Aluminiumguss ist leichter als Gusseisen, aber widerstandsfähiger und langlebiger als Stanzstahl
- Aluminiumguss kann antihaftbeschichtet sein - im Gegensatz zu Gusseisen, Kupfer oder reinem Aluminium, bei denen Speisen ankleben und die auf lange Sicht rosten oder sich verformen
- Utensilien aus Aluminiumguss bestehen aus einem einzigen Teil; Töpfe und Pfannen haben gegossene Griffe, die nicht abgehen, und können daher auch in den Ofen gestellt werden
- Die Antihaftbeschichtung ist zertifiziert und ermöglicht ein fettfreies Garen, das auch für die Diätküche geeignet ist
- Die Antihaftbeschichtung ist als lebensmitteltauglich zertifiziert und inert und ermöglicht eine einfache Reinigung ohne Verschwendung von Spülmittel, Wasser und Strom, die eine Spülmaschine verbraucht. Sie ist umweltfreundlich

WHY CHOOSE DIE-CAST ALUMINIUM?

- *Die-cast aluminium has excellent heat-conducting properties and foods cook in a uniform manner without any burning or alteration in flavour, maintaining the nutritious properties in each food type*
- *The aluminium is die cast in a substantial thickness that distributes the heat in an even manner*
- *The die-cast aluminium has an indestructible and warp-proof base*
- *Die-cast aluminium does not loose heat allowing energy savings. Even when the heat source is turned off, it maintains temperature for another 10/15 minutes keeping the foods warm while being served at table*
- *Die-cast aluminium is lighter than cast iron but more resistant and longer-lasting than pressed versions*
- *The die-cast aluminium can be non-stick, in contrast to cast iron, copper or naked aluminium, where the food sticks and which over time tend to rust or warp*
- *Die-cast aluminium utensils come as single pieces, their handles are cast and do not detach, so they can also be used in the oven*
- *The non-stick is certificated and allows for a cooking process without the addition of fats and is therefore, ideal for a low-fat diet*
- *The non-stick is certified for food purposes and is inert. It makes cleaning easy without wasting detergents, water and electricity that are used in the dishwasher and it is eco-friendly*

WARUM RISOLI?

- Weil es ein echtes Made-in-Lumezzane-Italy ist
- Weil Risoli ein traditionelles Familienunternehmen ist
- Weil Risoli seit 1965 produziert
- Weil Risoli zertifiziert ist und alle geltenden Vorschriften und Parameter zum Kunden- und Verbraucherschutz einhält
- Weil Risoli ausschließlich auf Qualitätsguss spezialisiert ist, das entsprechende Know-how garantiert und alles, was der Betrieb seit 1965 mit Leidenschaft und Professionalität herstellt, zertifiziert
- Weil Risoli in Technologie und italienische Facharbeitskräfte investiert
- Weil Risoli Produkte mit einer kontrollierten und zertifizierten Produktionskette garantiert
- Weil Risoli eine italienische Marke mit einem ausgezeichneten Preis-/ Qualitätsverhältnis ist

WHY CHOOSE RISOLI?

- *Because it is a real Made in Lumezzane-Italy*
- *Because Risoli is a traditional family company*
- *Because Risoli has been producing since 1965*
- *Because Risoli is certified and complies with all current regulations and parameters that safeguard clients and consumers*
- *Because Risoli is specialised only in high-quality casting, has a guaranteed know-how and certifies everything it produces with passion and professionalism since 1965*
- *Because Risoli invests in technology and in its specialised Italian workforce*
- *Because Risoli guarantees a controlled and certified production process*
- *Because Risoli is an Italian brand which offers great quality for a great price*





RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA

