

### 典藏系列

#### 平底鍋

Φ28cm H 5.0cm W 1200g  
Φ32cm H 5.5cm W 1400g



#### 深平底鍋

Φ24cm H 8cm W 1100g  
Φ28cm H 8cm W 1500g  
Φ32cm H 8cm W 1600g



#### 湯鍋

Φ24cm (含蓋) H 10.5cm W 2200g L 3.50



#### 煎魚鍋

40×26cm H 4.5cm W 1200g



#### 炒鍋

Φ28cm(含蓋) H 8.5cm W 1200g **電磁爐適用**  
Φ32cm(含蓋) H 9.5cm W 1600g



### 金石鈦系列

#### 平底鍋

Φ28cm H 5cm W 1600g **電磁爐適用**  
Φ32cm H 6cm W 2000g **電磁爐適用**



#### 深平底鍋

Φ24cm H 8.5cm W 1500g **電磁爐適用**  
Φ28cm H 8.5cm W 1900g **電磁爐適用**



### 彩色系列

#### 煎牛排鍋

36×26cm H 4.0cm W 1200g(折疊式手柄)



#### 平底鍋

Φ28cm H 4.8cm W 1100g



### 保養及使用說明

- 第一次使用前：  
請用溫肥皂水(或洗碗精)和海棉(或不沾鍋專用之軟質菜瓜布)清洗潔淨，擦乾後；用餐巾紙沾少量食用油(約2-3滴)均勻塗於鍋內。
- 使用中：
  1. 火力選擇：義大利 RISOLI 舒莉鍋具傳熱性極佳，請使用小火或中火(火燄勿超過鍋子邊緣)，使用時加入少量食油，再開火加熱。
  2. 烹煮食物時，請將食材先置入鍋內，再開火煮食。
  3. 請勿空燒鍋具。
  4. 鍋鏟選擇：請使用軟質鍋鏟。(木鏟或耐熱膠質鏟)；
  5. 請勿使用不鏽鋼或尖銳金屬鍋鏟。
  6. 請勿在鍋內切割食物。
  7. 請勿乾炒花生和堅果類食物。
  8. 請將鍋具作烹煮用途，勿將鍋具用作長期儲存食物；因有些食物可能損害鍋具的易潔塗層。
- 清洗用具：
  1. 當烹煮食物完成，鍋具尚有餘溫時，最容易清洗潔淨；用海棉或不沾鍋專用之軟質菜瓜布，放少許溫水和洗碗精即可容易清洗潔淨。
  2. 請勿使用硬質菜瓜布、硬質毛刷或鋼絲球刷洗鍋具。
- 注意事項：
  1. 鍋具傳熱性極佳，請勿持續過度高溫加熱(最高溫度為200-240℃)，易損傷鍋具之易潔塗層。
  2. 鍋具之膠木把手及鍋蓋把手耐熱溫度為180-240℃。
  3. 烹煮食物或端取鍋具時，請注意安全；請使用隔熱墊或廚房隔熱手套。
  4. 鍋具使用一段時間後，鍋體表面會磨損凹痕，為自然現象，不影響鍋具品質和烹煮效能。
  5. 鍋具使用一段時間後，易潔塗層顏色會有少許轉變，為正常現象。可將鍋具洗淨，注入八分滿清水(可加入檸檬水1:9效果更佳)，以中火煮沸後倒出熱水，用紙巾擦乾後，將少量食用油(約2-3滴)均勻塗於鍋內。為延長鍋具使用壽命，建議每個月重複保養一次。



# RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



#### 製造商

RISOLI DI MONTINI A.S.R.L  
VIA RUCA,82-ZONA INDUSTRIALE  
25065 LUMEZZANE S.S.(BS)ITALY  
TEL:030-89 25 944 r.a. FAX:030-89 25 945

#### 代理商

亞仕生技有限公司  
TEL:02-2240-6200 FAX:02-2240-5579  
E-mail:nelson.bioyes@msa.hinet.net  
產地:義大利

## 義大利RISOLI舒莉鍋具

### 舒莉RISOLI簡介



義大利 RISOLI 舒莉鍋具 成立於1965年, 由創辦人蒙第尼( Alfredo Montini )和他的妻子瑪莉蕾娜( Marilena )以及他們的孩子克莉絲提娜和安德烈所建立。

RISOLI 是歐洲知名品牌, 產品行銷世界50多國;在義大利80%女性認識 RISOLI 鍋具, 依UNIVERSITY STUDY 資料顯示 RISOLI 鍋具產品, 客戶滿意度達93% (1200份樣本)。該公司通過德國TUV國際認證 Z1 08 03 66307 001, 產品安全認證 UNI EN ISO 9001:2008。



### 產品特色

- 1 RISOLI舒莉鍋具, 是義大利鑄造鍋具第一品牌;義大利高品質鑄造鍋具(die casting)領導者。
- 2 厚釜鍋具6mm, 合金鑄造, 手工打磨
- 3 導熱性、蓄熱性極佳; 健康少油節能。
- 4 義大利設計, 義大利製造。



### 鑄造鍋具(die casting)的流程

鑄造鍋具是將高導熱合金在高溫2000°C以上熔解之後, 灌注於鑄模內所製作之鍋具; 產品一體成型、堅固耐用, 加厚鍋底(6mm)蓄熱性極佳; 鍋具用手工打磨加工處理, 並施以易潔塗層, 即為不沾鑄造鍋具。

### 鑄造鍋具(die casting)的特色

鑄造鍋具有儲溫、恆溫、節約能源(瓦斯); 烹煮時少油煙, 維護健康的優點。易潔塗層清洗容易、省時、又節能(省水)。

### 德國TUV國際認證



### 產品安全認證



### 國際展覽會



### 美食展暨特賣會

#### 天母大葉高島屋百貨 美食展



#### 新光三越信義新天地 特賣會



### 崗石系列



煎牛排鍋  
26×26cm H 3.0cm W 800g(折疊式手柄)



36×26cm H 4.0cm W 900g(折疊式手柄)



46×25cm H 4.5cm W 1200g (一體成型手柄)



平底鍋  
Φ24cm H 4.8cm W 900g  
Φ28cm H 5.0cm W 1200g  
Φ32cm H 5.8cm W 1450g



深平底鍋  
Φ24cm H 7.5cm W 1200g  
Φ28cm H 8.0cm W 1500g

### 原木系列



煎牛排鍋  
20×20cm H 3.0cm W 700g(折疊式手柄)  
26×26cm H 3.5cm W 900g(折疊式手柄)



36×26cm H 4.0cm W 1000g(折疊式手柄)



26×26cm H 3.0cm W 800g(固定式手柄)



平底鍋  
Φ24cm H 4.8cm W 750g  
Φ28cm H 5.5cm W 1000g



深平底鍋  
Φ24cm H 6.0cm W 1000g