

# 1903 Barazzoni



La linea My Lady è un prodotto decisamente unico nel suo genere per design, forme e caratteristiche. Lo spessore dell'acciaio inox 18/10 è di 1,2 mm; il triplo fondo acciaio/alluminio/acciaio ad alto spessore è stato inserito nella continuità della linea e della forma del corpo senza interruzioni. Queste caratteristiche hanno contribuito al successo della collezione che ha ricevuto riconoscimenti a livello internazionali come il Red Dot Design Award ed il Good Design Award.

**Materiale:** acciaio inox inossidabile, il triplo fondo diffonde in modo uniforme il calore mantenendo la temperatura costante per una cottura dei cibi perfetta. Inoltre evita ai cibi di attaccare al fondo della pentola.

**Adatto a:** fuochi tradizionali, vetroceramica, fornelli ad induzione, piastre elettriche, forno

Consigli utili per l'uso e la manutenzione: durante la cottura la fiamma deve rimanere sul fondo e non sui bordi perché si rischia di bruciare i cibi, di scaldare eccessivamente i manici e di consumare più gas inutilmente. Il coperchio è importante nella cottura senza condimenti perché, se tenuto abbassato sulla pentola, fa cuocere i cibi con i loro grassi senza bisogno di aggiungere condimenti. Il sale nell'acqua va messa quando questa è in ebollizione, così si evita il formarsi di antiestetische macchie sul fondo della pentola e l'acqua bollirà prima. Per eliminare eventuali aloni o macchie causate dall'acqua calcarea utilizzare l'aceto o un detergente specifico per l'acciaio.