

# NORMA ICE

knIndustrie

Progetto	Piero Lissoni, 2023
Codice famiglia Code	NO_
Materiale Materials	Trimetallo <i>triple shiny finishing</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	trimetallo finitura ice <i>triple ice finishing</i>

Descrizione  
Description

Il desiderio di realizzare qualcosa di così semplice ma allo stesso tempo così unico ha portato knIndustrie a una nuova finitura per pentole e padelle. knIndustrie mette a fuoco il materiale e gli conferisce un nuovo aspetto, un aspetto ICE. La collezione Norma Ice, ideata da Piero Lissoni, si ispira al puro piacere di cucinare e risulta essere composta da una serie di utensili realizzati esclusivamente in trimetallo. Tale composizione assicura elevate prestazioni professionali poiché costituita da tre lastre di metallo: l'acciaio inox cromato esterno garantisce una maggiore conducibilità del calore e permette l'utilizzo su piastre a induzione; il primo strato interno è costituito da alluminio per la diffusione del calore; il cuore è invece composto da acciaio inox 18/10 per una cottura perfetta. The desire to make something so simple yet so unique has led knIndustrie to a new finishing for pots&pans. knIndustrie brings focus to the material and gives it a new look, an ICE look. The collection Norma Ice, designed by Piero Lissoni, is inspired by the pure pleasure of cooking and is made up of a series of tools made of trimetal. This composition ensures high professional performance since it is present from three metal plates: the external chromed stainless steel guarantees greater heat conductivity and guarantees use on induction plates; the first internal layer is made up of aluminum for the diffusion of heat; the heart is instead made of 18/10 stainless steel for perfect cooking.

Istruzioni d'uso  
Instructions

*Prima di utilizzare le pentole lavarle con acqua bollente e detersivo liquido • Salate l'acqua solo quando è in fase di ebollizione, mescolando con un cucchiaino. Se il sale si deposita sul fondo si può innescare un inizio di corrosione. Tali macchie non alterano minimamente la qualità e la funzionalità delle pentole e non sono in nessun modo riconducibili a difetti di fabbricazione. • non usare polveri e/o pagliette abrasive per lavare le pentole; è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con detersivo neutro • riporre le pentole asciutte con cura, evitando di graffiarle • Le pentole (come tutti gli oggetti metallici) non possono essere usate nel forno a microonde • posizionare sempre la pentola sulla fonte di calore più proporzionata alle sue dimensioni per evitare che la fiamma si estenda sui lati • non surriscaldare la pentola a vuoto • sulla piastra in vetroceramica sollevare la pentola evitando di farla scivolare sulla stessa • lasciar raffreddare la pentola dopo l'utilizzo prima di procedere con il lavaggio • utilizzabile in lavastoviglie, è raccomandato asciugare a mano dopo il termine del ciclo di lavaggio • l'esposizione prolungata ad alte temperature potrebbe causare cambiamenti di colore del metallo, questo non influirà sulle performance del prodotto.*

Garanzia  
Warranty

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito [www.knindustrie.it](http://www.knindustrie.it)  
To activate the warranty please register on [www.knindustrie.it](http://www.knindustrie.it)

Composizione / Composition	Misure (Ø cm)
Pentola Pot	20/24
Casseruola Casserole	16/20/24
Tegame Low casserole	24/28
Colatoio Colander	24
Coperchi Lids	16/20/24/28



*Before using the pots for the first time wash them with boiling water and a liquid detergent • Add salt to the water only when it is boiling, and stir with a spoon. If the salt is deposited on the bottom, it may start the process of corrosion. These specks do not alter the quality of the saucepan or how it works, in the slightest, and cannot in any way be blamed on manufacturing faults • do not use powder and / or scouring pads to clean the pan, just use warm water and a soft sponge with mild detergent • store the dry pot carefully so as not to scratch them • Do not use the pan in the microwave • always place the pot on the heat source more proportionate to its size to prevent any flame to extend up sides of the pan • do not overheat the empty pan • on the ceramic plate lift the pot avoiding to slide over it • let the cookware cool before washing it to prevent sudden temperature changes • dishwasher-safe, it's recommended to hand-dry the cookware after the washing cycle • prolonged exposure to high heat settings may cause the cookware to discolor, despite that, the qualities of the product will remain unaltered.*