

# ARTUSI 2.0

design by Antonio Citterio

Lo strumento è il primo ingrediente. Preziosi oggetti plasmati in 5 materiali, per soddisfare ogni esigenza di cottura.



## Alluminio - Nichel free

*Il passepartout della cottura perfetta.*



Cotture equilibrate su tutta la superficie, con antiaderente è il passepartout della cucina.

### Prima del primo utilizzo

- **Prima del primo utilizzo è necessario lavare accuratamente** l'interno e l'esterno dello strumento con acqua calda e sapone.
- Ungere con poco olio e distribuire su tutta la superficie con carta da cucina o panno morbido.

### Manutenzione

COME PRESERVARE IL RIVESTIMENTO ANTIADERENTE:

- Utilizzare solo utensili in legno, silicone o nylon.
- Non carbonizzare cibi grassi.
- Non surriscaldare a vuoto.
- Ripetere oliatura di tanto in tanto.

### Pulizia

- Lavabile a mano e in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugnette abrasive.

### Utilizzo



CUSTOMER CARE

Mail: [customer.care@tvs-spa.it](mailto:customer.care@tvs-spa.it)

Tel: 800 126431

Per maggiori informazioni visita il sito [www.artusitvs.it](http://www.artusitvs.it)