

# 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.



## Ferro

*Un must per frittture e rosolature perfette.*

**Corpo in ferro stampato,  
perfetto per dorare, rosolare e friggere.**



### Prima del primo utilizzo

- **Prima del primo utilizzo è necessario lavare accuratamente** l'interno e l'esterno dello strumento con acqua calda e sapone per togliere la patina protettiva.
- La mancata asportazione della patina può portare al danneggiamento dello strumento durante l'uso.
- È necessario effettuare il processo di seasoning.

### COME EFFETTUARE IL SEASONING:

- Il processo di seasoning crea uno strato protettivo all'interno della padella che ne impedisce l'ossidazione.
- Il processo prevede l'utilizzo di sale ed olio bollente, per questo si raccomanda cautela nel maneggiare il prodotto.
- Dopo aver lavato il prodotto, scaldare la padella per togliere i residui di umidità e riempire completamente il fondo con sale fino.
- Distribuire il sale anche sui lati, inclinando la padella.
- Lasciarla sul fuoco finché la superficie del fondo non diventa blu scuro.
- La procedura di seasoning è stata svolta correttamente quando la padella raggiunge il colore prevalentemente blu scuro, anche se non uniforme. Il progressivo utilizzo dello strumento ne migliorerà le prestazioni.
- Spegnerne il fuoco e lasciar raffreddare.
- Togliere il sale, mettere olio (d'oliva o di semi) e far riscaldare fino a farlo fumare. Lasciar raffreddare leggermente e spargere l'olio sui bordi con un mestolo e un panno, facendo attenzione a non scottarsi.
- Adesso la padella è pronta per la cottura.
- Per effettuare il seasoning sull'induzione, utilizzare il piano di cottura al 50% della potenza. Ricordarsi di spostare leggermente la padella durante il condizionamento su induzione in modo da far scaldare uniformemente il prodotto.

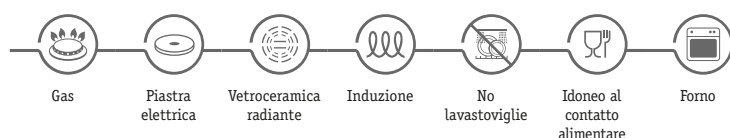
### Manutenzione

- Una minima ossidazione è normale e non pregiudica l'utilizzo della padella.
- Per limitare l'ossidazione, si consiglia di asciugare accuratamente il prodotto dopo ogni contatto con l'acqua, e di riparla sempre leggermente unta.
- I cibi acidi come aceto, vino, pomodoro e limone possono rimuovere la patina. In tal caso è fondamentale effettuare di nuovo il seasoning immediatamente dopo l'utilizzo, per preservare le proprietà antiaderenti e prevenire l'ossidazione della padella.
- In caso di eventuali ossidazioni della padella, è possibile rimuoverle grattando il fondo con una paglietta abrasiva. Successivamente far bollire all'interno della padella acqua e aceto per alcuni minuti. Dopodiché sarà necessario ripetere il seasoning.

### Pulizia

- Non lavabile in lavastoviglie.
- Si raccomanda di asciugare accuratamente subito dopo ogni lavaggio.
- Se non ci sono eccessivi residui di cibo, è preferibile la pulizia a secco (con un panno o con della carta assorbente)
- 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)