L' azienda dal 1965
The company est. 1965

L'azienda Risolì nasce nel 1965 su impulso del fondatore Alfredo Montini.
Fin dall'inizio l'obiettivo è quello di conquistare reputazione e quote nel mercato della pentola di qualità.
Oggi Risolì è nota per la qualità dei prodotti, la sensibilità al design e l'attenzione all'immagine.
Ad Alfredo si sono affiancati prima la moglie Marilena e in seguito anche i figli Cristina e Andrea, contribuendo a fare di Risolì un'azienda di sana tradizione industriale italiana.

The Risolì company was founded on an impulse in 1965 by Alfredo Montini.
Since the beginning the company's goal has been to create a reputation for itself and gain market share in the field of quality kitchenware.
Today Risolì is known for the quality and handsome design of its products and the care it devotes to its image. Alfredo Risolì was first partnered by his wife Marilena and then by his children, Cristina and Andrea, to make Risolì a typically Italian industrial company.

Famiglia Montini
Montini Family

Sala campionaria
Showroom

Uno Chef "stellato" che ha scelto i prodotti Risolì

Da oggi Risolì vanta una nuova e proficua collaborazione con lo Chef Davide Botta

Fin da bambino capisce che la cucina è veramente una passione. I genitori hanno contribuito a coltivarla, frequentando i migliori ristoranti italiani e francesi. Poi la mamma, che è belga, ha portato in casa la cultura della cucina francese. Inizia il suo percorso frequentando la scuola alberghiera a Gardone Riviera e fa qualche esperienza in Italia.

Dal 1989 lo Chef Davide Botta si è dedicato con successo a una ristorazione di qualità che presta particolare attenzione alla materia prima e al servizio offerto al cliente. La sua passione per la cucina è la forza che l'ha guidato a mantenere l'impegno e la costanza di continuare a crescere professionalmente e di sperimentare nuove tecniche di cucina moderna. Questa passione e' la ragione per la quale lo si puo' trovare spesso in sala a conversare con i suoi ospiti.

La strada intrapresa è da sempre stata quella diretta verso una ristorazione di qualità, prestando molta attenzione alla materia prima e al servizio offerto al cliente.
Sperimenta tecniche di cucina moderna, per poi mettersi in discussione con un confronto attento con la clientela, vero e unico giudice per quanto offerto a tavola. Cerca di creare piatti semplici ma creativi.

…" Sono prodotti fantastici! stimolano la passione a creare piatti di qualità,esaltando gli ingredienti della tradizione italiana."…

RISOLI'
GOURMET

Risolì, Garanzia di qualità

Gli strumenti di cottura Risolì sono realizzati in ALLUMINIO FUSO ad alto spessore (6/8 mm), con antiaderente DuPont.
L'uso dei migliori materiali garantiti a norma d'uso ALIMENTARE e la lavorazione accurata con rifiniture a mano pezzo per pezzo garantiscono L'ALTA QUALITA' dei prodotti Risolì per una lunga durata (norma uni-en iso 9001:2000).

Risolì ha inoltre voluto rendere esplicite e formali alcune delle regole che da sempre hanno ispirato il suo modo di operare e far business in Italia e nel mondo e che si rifanno alle più consolidate prassi internazionali.

Particolare è l'attenzione nell'incoraggiare tutte le Aziende fornitrici a conformare le loro politiche e i loro comportamenti a valori universalmente riconoscibili quali: diritti umani, lavoro, ambiente.
Nell'intento di rinforzare questo impegno preso, Risolì ha rivisto il proprio Codice Etico e Morale, al quale tutti i suoi fornitori si attengono scrupolosamente.

The Risolì range is manufactured from die cast aluminium (thickness 6/8 mm) with long lasting DuPont non-stick coating.
The use of the highest quality and appropriate materials in the production process combined with each article being hand finished guarantees the high quality of Risolì products for a long period (uni-es ISO 9001:2000 quality certification).
Due to the exceptional coating, Risolì products are the perfect solution for cooking healthy and dietetic food (without fat) and very easy to clean.
Risolì products are suitable for all types of cookers (gas, eletric, ceramic/halogen hobs, oven).
We also produce a specific range called "INDUCTION" suitable for use with induction cookers too.

Risolì also wanted to make clear and formal some of the rules which have always inspired hos way of working and business in Italy and all over the world; these rules follow the most established international procedures. Special attention is given to encourage all the suppliers to adapt their politics and behaviours to universally acknowledged values such as: human rights, work and environment. With the aim to reinforce this commitment, Risolì has revised his Ethical and Moral Code which is srupulously followed by all of his suppliers.

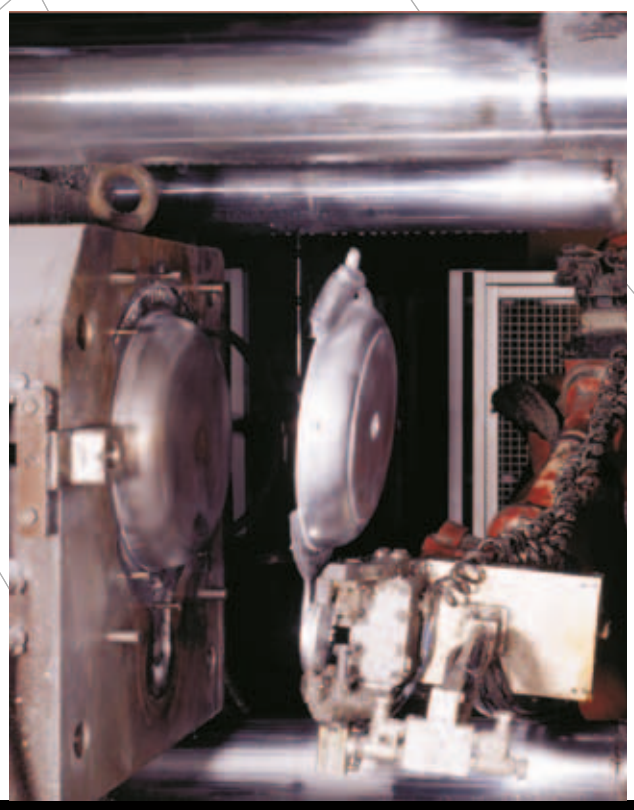
DNV
DET NORSKE VERITAS
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE
RISOLI' DI MONTINI S.r.l.
UNI EN ISO 9001:2000 (ISO 9001:2000)
SINCERT

CERTIFICATE
Holder of Certificate: RISOLI di Montini A. srl
Production Facility(ies):
Certification Mark:
Product: Cooking pots
Model(s):
Parameters:
Tested according to:

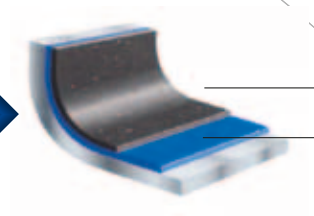
ASL
SINCERT
CERTIFICATO SANITARIO

CERTIFICATIONS

Tecnologia
Technology

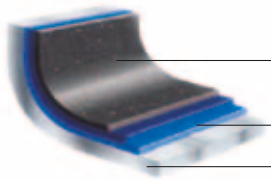


fase di pressofusione
die-casting



Strato superiore
Top layer

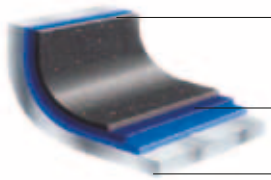
Strato di fondo
Bottom layer



Strato superiore
Top layer

Strato intermedio
Middle layer

Strato di fondo
Bottom layer



Strato superiore
Top layer

Strato intermedio rinforzato
Reinforced middle layer

Strato di fondo con particelle di minerale particolarmente duro incorporate
Bottom layer with hersh mineral particles in it

una zona del reparto produzione di 10000 mq
an area of the 10000 sq. metre production department

Gli strumenti di cottura Risolì: sicuri, convenienti, testati, affidabili.

Cooking tools resolute: safe, convenient, proven, reliable.

Risolì produce esclusivamente in alluminio pressofuso con fondo ad alto spessore e rivestimento Teflon DuPont, Teflon Classic, Teflon Platinum ed ora anche lo straordinario Autograph garantiti DuPont.
Unisce la tecnologia delle macchine a controllo numerico all'attenzione manuale delle finiture pezzo per pezzo, al fine di garantire la massima qualità del prodotto.
Tutte le fasi della produzione rispettano le norme UNI-EN ISO 9001:2008.

Risolì products are exclusively made from High-pressure die-cast aluminium with thick bases DuPont Teflon.
The company combines numerically controlled machine technology with manual finishing of every article to ensure maximum product quality. The entire production cycle complies with UNI-EN ISO 9001:2008 *certification.*

Teflon®

Gli strumenti di cottura con rivestimento antiaderente in Teflon® sono sicuri.

Convenienti. Testati. Affidabili.

I fatti stanno così:

- **I vostri strumenti di cottura, dotati di rivestimento antiaderente in Teflon® sono assolutamente sicuri per il loro normale utilizzo in cucina.** Lo sono sempre stati. In caso contrario DuPont™ non li avrebbe mai commercializzati.

- **Studi indipendenti effettuati sulle normali condizioni di cottura e ricerche pubblicate in autorevoli riviste hanno dimostrato non esserci tracce di PFOA nei rivestimenti antiaderenti in Teflon®,** Il PFOA è usato nella produzione di fluoropolimeri, ma non è un componente di Teflon®,

- **Il governo degli Stati Uniti è impegnato nello studio sugli effetti del PFOA e non su Teflon®.** Anzi l'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente (EPA) ha dato ampio riconoscimento alla DuPont™ per la sua leadership nell'impegno a ridurre le emissioni di PFOA. L'EPA ha più volte ribadito che non ci sono ragioni di sicurezza o di salute per non continuare a usare rivestimenti antiaderenti negli strumenti di cottura.

Questi sono i fatti concreti che riguardano i rivestimenti antiaderenti in Teflon®. Non fatevi dunque irretire da disinformazioni o notizie approssimative. Abbiate fiducia in un marchio che è utilizzato, nelle nostre case, da più di 40 anni: Teflon®.

Per saperne di più, consultate il sito Teflon.com

DUPONT®
The miracles of science™

Il logo ovale di DuPont, DuPont™, The miracles of science™ e Teflon® sono marchi commerciali registrati o marchi commerciali di E. I. du Pont de Nemours and Company o di sue società affiliate.

DANISH TECHNOLOGICAL

CERTIFICATE

PFOA TESTED AND APPROVED PRODUCT

For the company

We have tested

Sample(s) received

Method

Results

Certificate ID

Reservations

Aarhus, 20th of February 2004

Thomas Zwing
M.Sc.

Mikael Sagaard
B.Sc.

I punti di forza Risolì
Risolì's strenghts

- Padelle, casseruole, tegami, bistecchiere, in **alluminio pressofuso** ad alto spessore, rifinite a mano pezzo per pezzo.
- Ottima **costante** ed **uniforme** distribuzione del calore sull'intera superficie di cottura, grazie all'elevato spessore del fondo (5/8 mm).
- Miglior cottura col rivestimento antiaderente interno ed esterno.
- Facilità a raggiungere in brevissimo tempo temperature elevate (250° in 3 minuti).
- Fondo **resistente ai graffi**, grazie alla durata dei rivestimenti DuPont.
- Ideali per cucinare in modo **sano**, gustoso e **naturale** e **senza grassi**.
- **Resistenza** alle deformazioni del fondo, adatto quindi per cucine a gas, elettriche, vetroceramica, forno e microonde.
- **Risparmio** di tempo ed energia.
- Praticità e **facilità di pulizia** perchè i cibi non attaccano.
- **Garanzia di qualità** grazie ai controlli effettuati su ogni pezzo.

L'azienda Risolì certificata dal 1994 Uni en ISO 9001:2008 ed ha ottenuto la certificazione internazionale TUV No. Z1 08 03 66307 001 per la sicurezza dei prodotti.

maggior risparmio energetico
tecnology

- *Individually hand finished pots, pans, casserole dishes and grills made from thick hogh-pressure* **die-cast aluminium**.
- **Constant and uniform** *heat distribution over the entire cooking surface due to the thickness of the base (5-8 mm).*
- *Better cooking due to the internal and external non-stick lining.*
- *Ability to reach high temperatures (up to 250°C) in just 3 minutes.*
- **Scratch-resistant base** *thanks to the long-lasting Du Pont linings.*
- *Ideal for cooking* **healthy**, *tasty and* **natural food with little oil or fat**.
- **Deformation-resistant base suitable** *for gas, eletric and glass-ceramic cookers and ovens.*
- **Time and energy savings**.
- *Pratical and* **easy to clean** *as foods do not stick.*
- **Quality guarantee** *as a result of Checkes on every part.*

ecocast RECYCLING SYSTEMS

Alluminio riciclato al 99 %

tecnologia
tecnology

fondo diamantato
diamond ground base

finitura a mano
manual finishing

facile pulizia
easy cleaning

INDUCTION
CAST ALUMINIUM

Padelle in fusione di alluminio con NUOVO RIVESTIMENTO IBRIDO BROW.
Fondo adatto a tutte le fonti di calore compresa L'INDUZIONE

+antiaderenza
+facilità di pulizia
+distribuzione termica
+eco friedly
+salute
+garanzia di durata

Die Cast Aluminium pans with NEW HYBRID COATING.
For all use even the induction tecnologie

+easy to clean
+distribution of eat
+eco friedly
+wellness
+warranty

plus

Betty
piatti perfetti

Pentola multiuso c/coperchio plus+ Brown
Multiuse Pot ø23 with cover
art. 00130IN/23MR Ø 23 cm

GOURMET Padella plus+ Brown manico bk. soft
"Gourmet" Frypan plus+ Brown bk. soft handle
art. 01103PIN Ø 20 - 24 - 28 - 32 cm

Cubotto Risolì Plus

GOURMET Padella alta plus+ Brown manico bk. soft
"Gourmet" Deep Frypan plus+ Brown bk. soft handle
art. 01104PIN Ø 24 - 28 cm

1 conf. di Paccheri al bronzo
1 conf. di Paccheri al bronzo

1 conf. Salsa di Pomodoro di Pachino I.G.P.
1 conf. Salsa di Pomodoro di Pachino I.G.P.

Raviolcasa 24
con mattarello in legno
24 Raviol Maker
art. 010074/10EB0

Raviolcasa 12
con mattarello in legno
12 Raviol Maker
art. 010074/11EB0

Raviolcasa 36
con mattarello in legno
36 Raviol Maker
art. 010074/08EB0

POP

COOKING ART

Nasce oggi la nuova linea POP COOKING ART dedicata a chi vuole distinguersi sempre, anche in cucina.
La linea POP unisce tutte le caratteristiche migliori della serie Risolì Gourmet alle innovazioni tecniche ed estetiche uniche nel loro genere.
Tutti i prodotti di questa linea sono realizzati in fusione di alluminio ad alto spessore (6-8 mm) ecoriciclabile al 99%, rifinite a mano pezzo per pezzo con fondo antigraffio, indeformabile e rivestiti con il migliore antiaderente di DuPont AUTOGRAPH. Il tutto CONFORME alle normative europee ISO e di IDONEITA' ALIMENTARE. La grande novità che caratterizza questi strumenti da cottura, oltre alla nuova immagine giovane e accattivante del packaging è l'aggiunta dei nuovi COPRIMANICI COLORATI REMOVIBILI e TERMOISOLANTI.
Ergonomici, lavabili in lavastoviglie, termoresistenti anche in forno rendono POP la linea più innovativa in assoluto. Realizzati in tre colori moda, suddividono la gamma di tegami, casseruole e padelle, cosicchè tutti possano creare con semplicità una batteria di pentole unica ed esclusiva.

The new POP COOKING ART line, dedicated to those who always want to distinguish themselves even in the cooking field, is just born!.
POP line joins together both the best RISOLI GOURMET set features and the technical, aesthetic, unique innovations.
All of the products of this line are made from thick (6 - 8 mm) cast aluminium (with a 99 percent eco recycling), they are piece by piece hand finished and are also endowed with anti scratch, shape retaining bottom and with the best DuPont AUTOGRAPH nonstick.
The whole in accordance with both the European ISO and FOOD QUALIFICATIONS regulations. The great change characterizing these cooking tools, besides the new, young-looking and attractive packaging image, is the addition of the new coloured, removable, thermic insulating cover handles .
Ergonomic, dishwasher-safe and even oven heat-resistant, these cooking tools make the POP COOKING ART absolutely the most innovative line. Produced in three different fashionable colours, these tools are divided into a wide set of saucepans, saucepots and frypans, so that everyone can create one's own unique and exclusive set of saucepans in a very simple way.

Bistechiera pop con manico pieghevole in silicone colorato
Grill with folding color silicon handle
art. 1090PO - 36x26 cm

Tegame pop con coprimanici in silicone estraibili colorati
Saucepan with removable color silicon handles
art. 1098PO Ø 24 - 28 - 32 cm

Padella pop manico bakelite soft touch colorato
Frypan with color bakelite soft touch handle
art. 1103PO Ø 20 - 24 - 28 cm

Casseruola pop con coprimanici in silicone estraibili colorati
Soucepot with removable color silicon handles
art. 1096PO Ø 20 - 24 cm

INDUCTION
CAST ALUMINIUM

In tempi come questi, in cui il risparmio energetico non è più un lusso per ecologisti ma una necessità universale, l'induzione rappresenta la più evoluta ed efficiente tecnologia per la cottura con un indice di rendimento del 90%.
RISOLI' offre una gamma di 16 diversi strumenti, caratterizzati da esclusive soluzioni funzionali che rendono la cottura a induzione ancora più efficiente, veloce e flessibile.
L'elemento più importante che caratterizza tutta la linea induction è il fondo in acciaio inox applicato con metodo H.E.A.T. della saldoabrasione, lavorazione a caldo unica che permette di ottenere il 50% di efficacia e prestazioni in più dell'abituale applicazione a freddo e che permette l'utilizzo di questi strumenti su tutte le fonti di calore compresa l'induzione.
Tutta la linea è in fusione di alluminio, per garantire la perfetta diffusione del calore, rivestimento titanium 3 anni di garanzia per una cucina dietetica e senza grassi, manici soft touch ergonomici e pomoli con sfiato per il vapore.

In times such as ours, when responsible energy consumption has become a universal necessity, induction represents the most evolved and efficient technological response to our cooking requirements. It has a 90% effectiveness index, which is way beyond comparison with alternative cooking methods.
RISOLI' offers a range of 16 different tools, characterised by exclusive and functional solutions which render induction cooking even more efficient, faster and increasingly flexible.
The most important element characterising all the induction cooking line is the inox steel base applied by H.E.A.T. method. This involves abrasion welding, a unique form of production which offers an increased 50% efficiency and reliability compared to the usual procedures. In addiction, this offers increased efficiency on all heat sources, including induction stoves.
The whole range of our cooking utensils are made from fused aluminium, guaranteeing perfect diffusion of heat. They have a Titanium overlay, guaranteed for 3 years to ensure healthy and light cooking without additional fats or oils. Finally, handles are smooth to the touch, ergonomic and knobs are designed to release vapour.

SPECIAL
H.E.A.T.
TECHNOLOGY

ADATTO A TUTTE LE
FONTI DI CALORE
COMPRESA L'INDUZIONE

SUITABLE FOR ALL
HEAT SOURCES
INCLUDING INDUCTION

+50%
EFFICIENCY

GRAZIE ALLA FUSIONE
ACCIAIO E ALLUMINIO

THANKS TO ITS
ELEMENTAL FUSION OF
STEEL AND ALUMINIUM

PRODUCT
TESTED

> 350 Nh DI TRAZIONE DEL FONDO
AQM CERTIFICATE
> 350 Nh BASE TRACTION

Padella alta
High frypan
art 104IN Ø - 24 - 28 cm

Padella bassa
Frypan
art 103IN Ø 20 - 24 - 28 - 32 cm

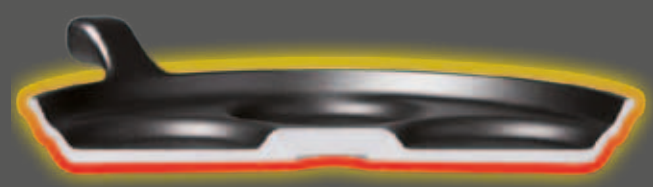
Bistecchiera liscia manico pieghevole in silicone
Induction plain Grill Folding Silicon Handle
art 90INLI 26x26 cm

Bistecchiera manico pieghevole in silicone
Induction Grill Folding Silicon Handle with c.o.l.d. induction bottom
art 90IN 36x26 cm

Bistecchiera manico pieghevole in silicone
Induction Grill Folding Silicon Handle with c.o.l.d. induction bottom
art 90IN 26x26 cm

Bistecchiera manico fisso
Grill Fix BK Handle Soft Touch
art 94BIN 26x26 cm

INDUCTION
CAST ALUMINIUM



Casseruola con coperchio
Soucepot with glass cover
art 97IN Ø 20 - 24 cm

Tegame con coperchio
Soucepan with glass cover
art 99IN Ø 24 - 28 - 32 cm

Casseruolino con coperchio
Soucepan BK handle
art 95BIN Ø 16 cm

Saltapasta Wok
Wok BK handle soft touch
art 80IN Ø 28 cm

Pancake manico bakelite
Pancake with BK handle
art 106MIN Ø 25 cm

Crepiere
BK handle soft touch
art 106IN Ø 28 cm

Piastra liscia
Plain grill
art 114FIN 40x25 - 46x25 cm

FUSION

Esistono due approcci possibili alla cucina: quello rigoroso, quasi scientifico, di chi segue al dettaglio ogni passo della ricetta e quello forse più caotico di chi si fa guidare all'estro del momento, mescolando ingredienti e sapori diversi.
Quale che sia il vostro metodo, Fusjon è la risposta.
Fusjon nasce dalla collaborazione Risolì Gourmet e il designer Enrico Azzimonti: una serie di strumenti di cottura che rappresentano la sintesi tra charme delle forme e qualità dei materiali utilizzati.
Una linea che fonde creatività e concretezza, tecnologia ed armonia, per soddisfare i bisogni del palato nel modo più gratificante possibile.

There are two possible different approaches on the cooking: the rigorous almost scientific, of who follows on details every step of the recipes and the ones maybe more chaotic that are led by the mood of the moment, mixing ingredients and differents tastes.
Whatever your method is, Fusjon is the answer.
Fusjon borns from the collaboration between Risolì and the Italian designer Enrico Azzimonti: a range of cooking tools which represent the synthesis of shapes "charme" and the quality of materials used.
A range which melt creativity and concreteness, technology and harmony, to satisfy the needs of the taste in the most rewarding and possible way.

DESIGN ESCLUSIVO
EXCLUSIVE DESIGN

"De gustibus non est disputandum" dicevano i latini, sottolineando come gli schemi e gli ideali di bellezza variassero da persona a persona, al punto da rendere difficile trovare tutti d'accordo.
Eppure guardate la Linea Fusjon di Risolì Gourmet; il primo commento che nasce spontaneo in chi la osserva è proprio: "Davvero bella!".
In più, come spesso accade, sotto il suo bel vestito Fusjon ha tutte le qualità per diventare indispensabile nella vostra cucina.

"De gustibus non est disputandum" the Latins used to say, underlining how the kind and ideals of beauty could vary from one person to another, at the point of being difficult to reach an agreement for all.
Nevertheless if you look at Risolì's Gourmet Fusjon range, spontaneously the first comment of who observes is : "Really nice!".
Moreover and as usually happens, Fusjon has under its dress all the qualities to become indispensable in your kitchen.

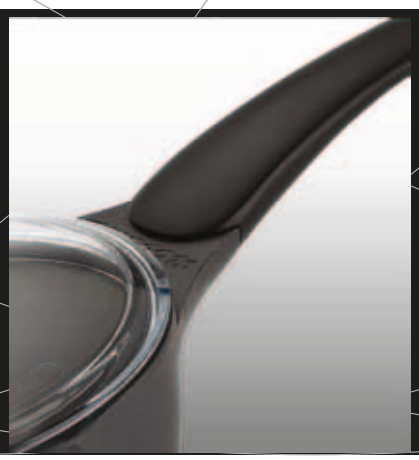
Manico innovativo dal design esclusivo per una presa sicura modello depositato
Innovative handle exclusive design for a good grip patented model

Fondo alto spessore 6 mm per una perfetta diffusione del calore
High thickness base 6 mm for a perfect heat distribution

Coperchio vetro forma bassa con pomolo resistente al calore a 240°C
Glassover low shape with heat resistance knob at 240°c

FUSION

Exclusive design by Enrico Azimonti patented model



Tegame c/c
Saucepan with glasscover
art. 1099F Ø 24 - 28 cm
(Ø 28) Disponibile anche
(Ø 28) Available also

INDUCTION CAST ALUMINIUM

Casseruola c/c
Saucepot with glasscover
art. 1097F Ø 20 - 24 cm
Disponibile anche
Available also

INDUCTION CAST ALUMINIUM

Casseruolino c/c con manico bakelite
Milkpot with glasscover
art. 1095F Ø 16 - 20 cm
Disponibile anche
Available also

INDUCTION CAST ALUMINIUM

Bistecchiera con manico fisso bakelite
Grill fix bakelite handle
art. 1094F 30x27 cm

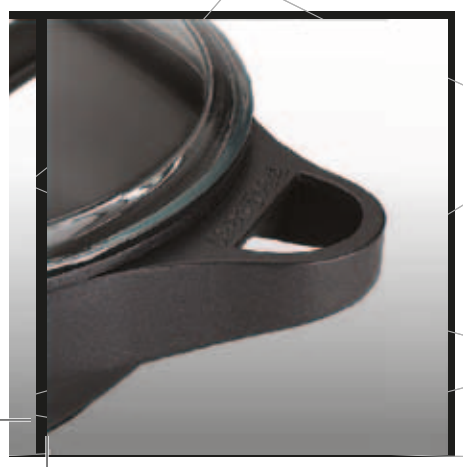
Padella con manico bakelite
Frypan bakelite handle
art. 1103F Ø 20 - 24 - 28 cm
Disponibile anche
Available also

INDUCTION CAST ALUMINIUM

art. 1103FIN Ø 20 - 22- 24 - 26 - 28 cm

Piastra liscia
Plain grill
art. 1114F 40x25 - 46 x 25 cm
Disponibile anche
Available also

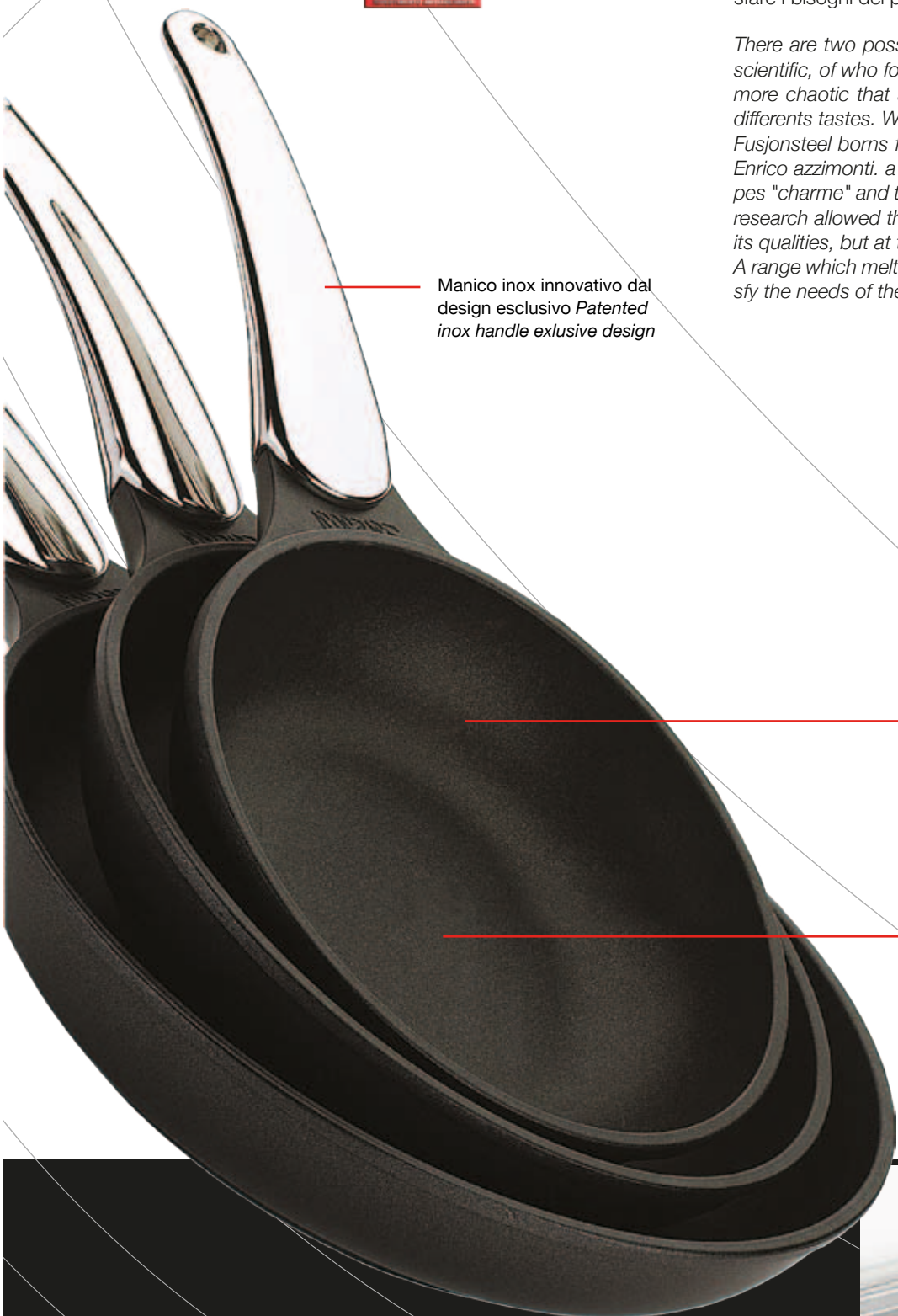
INDUCTION CAST ALUMINIUM



FUSION steel

Esistono due approcci possibili alla cucina: quello rigoroso, quasi scientifico, di chi segue al dettaglio ogni passo della ricetta e quello forse più caotico di chi si fa guidare dall'estro del momento, mescolando ingredienti e sapori diversi.
Quale che sia il vostro metodo, Fusjonsteel è la risposta.
Fusjonsteel nasce dalla collaborazione tra Risolì e il designer Enrico Azzimonti: una serie di strumenti di cottura che rappresentano la sintesi tra charme delle forme e qualità dei materiali utilizzati. Infatti l'avanzata ricerca ingegneristica ha consentito di progettare un manico in acciaio che sintetizza tutte le qualità di questo, pur privandolo di ogni oggettiva pesantezza.
Una linea che fonde creatività e concretezza, tecnologia ed armonia, per soddisfare i bisogni del palato nel modo più gratificante possibile.

There are two possible different approches on the cooking: the rigorous almost scientific, of who follows on details every step of the recipes and the ones maybe more chaotic that are led by the mood of the moment, mixing ingredients and differents tastes. Whatever your method is, Fusjonsteel is the answer.
Fusjonsteel borns from the collaboration between Risolì and the Italian designer Enrico azzimonti. a range of cooking tools which represent the synthesis of shapes "charme" and the quality of materials used. In fact the advanced engeneering research allowed the conseption of a handle in stainless steel that synthetizes all its qualities, but at the same time remains light weight.
A range which melt creativity and concreteness, technology and harmony, to satisfy the needs of the taste in the most rewarding and possible way.



Manico inox innovativo dal design esclusivo *Patented inox handle exlusive design*

Rivestimento antiaderente antigraffio per una cottura sana e naturale e una facile pulizia
Non stick coating scratch resistance for an healty and natural cooking and easy cleaning

Fondo alto spessore 6 mm per una perfetta diffusione del calore
High thickness base 6 mm for a perfect heat distibution

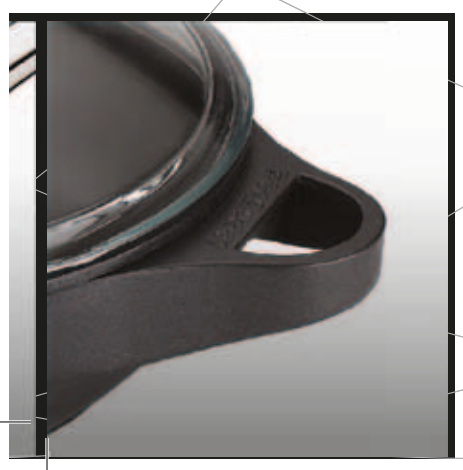
Tegame c/c
Saucepan with glasscover
art. 1099FA Ø 24 - 28 cm

Casseruola c/c
Saucepot with glasscover
art. 1097FA Ø 20 - 24 cm

Casseruolino c/c con manico in acciaio
Milkpot with glasscover and steel handle
art. 1095FA Ø 16 - 20 cm

Padella con manico in acciao
Frypan steel handle
art. 1103FA Ø 20 - 24 - 28 cm

Bistecchiera manico acciaio fisso
Grill fix steel handle
art. 1094FA 30x27 cm



cast aluminium

gusto

Love your wellness

DuPont™ Teflon® quality tested nonstick coatings — Maximum Life, Scratch Resistance, Best Performance — PLATINUM PLUS

RISOLI' GOURMET

INDUCTION CAST ALUMINIUM

Gli strumenti di cottura della nuova linea GUSTO "cast aluminium" di RISOLI' sono realizzati in alluminio fuso ECO RiCICLABILE ad alto spessore (6,5 mm) con rivestimento antiaderente DuPont® Teflon Platinum per resistere fino a 30.000 cicli di abrasione. I nuovi manici in acciaio inox, studiati appositamente cavi all'interno, oltre ad impreziosire il prodotto riducono la conduzione del calore per permettere una maneggiabilità ineguagliabile. GUSTO è adatta a tutti i piani da cottura compresa L'INDUZIONE. L'uso dei migliori materiali garantiti a norma d'uso alimentare e la lavorazione accurata con rifiniture a mano pezzo per pezzo garantiscono l'alta qualità dei prodotti Risolì per una lunga durata (norma uni-en iso 9001:2000).
Sono prodotti ideali per una cucina sana e dietetica (pochi grassi) facili da pulire grazie al rivestimento antiaderente.

The cooking tools of RISOLI's "cast aluminium" GUSTO new line are realized in thick (6,5 mm) fused and ECO RECYCLABLE aluminium, with DuPont teflon Platinum anti-sticky covering, created to resist up to 30.000 cycles of wash.
The new stainless steel handles, specially designed hollow on the inside, make this product precious and reduce the conduction of heat, to allow perfect handling.
GUSTO is suitable for all cook tops, even induction cooking.
Risolì's finest materials are guaranteed by law for cooking use; every piece is accurately finished by hand to guarantee high quality and long-lasting products (uni-en iso 9001:2000 law).
These products are ideal for a healthy and dietary cook (law fats), they are also easy to clean thanks to the non-sticky covering.
Being professional makes cooking better!

Nuovi manici in acciaio Inox, cavi all'interno.
New stainless steel handles, hollow on the inside

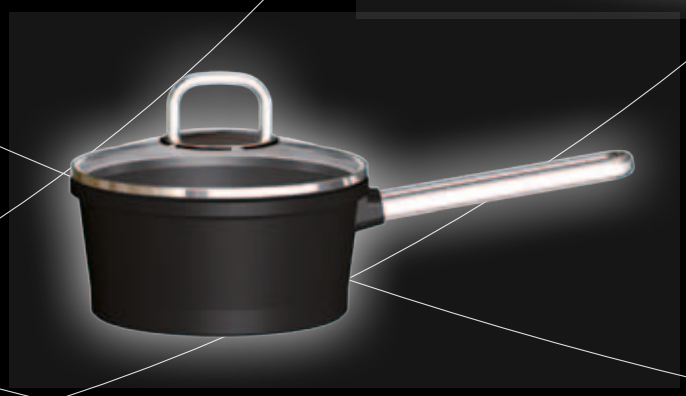
Adatta a tutti i piani da cottura compresa L'INDUZIONE.
suitable for all cook tops, even induction cooking.

Bistecchiera manico acciaio pieghevole
Grill with folding inox handle
art. 90GUIN 36x26 cm

Padella manico in acciaio
Frypan inox handle
art. 103GUIN Ø 24 - 28 - 32 cm

Casseruola manici in acciaio
Soucepot inox handles
art. 97GUIN Ø 20 - 24 cm

Tegame manici in acciaio
Saucepan inox handles
art. 99GUIN Ø 24 - 28 cm



Casseruolino manici in acciaio
Milkpot inox handles
art. 95GUIN Ø 16 cm

NOVITÀ
PROFESSIONALE

Perchè il fuso nel professionale?
Maggiore stabilità grazie al fondo indeformabile.
Perché é la risposta alle nuove esigenze dei professionisti nel mondo.
Migliore distribuzione del calore su tutta la superficie.
Migliore sicurezza igienica dentro e fuori grazie all'antiaderente professionale ECO3.
Maggiore risparmio energetico.
Perché da 40 anni produciamo in Italia idee utili, funzionali e innovative.

Why die casting?
Better stability thanks to the crushproof base.
Because this is the answer to the new needs of the professionals all over the worls.
Better distribution of the heat into the whole surface.
Better hygiene in and out thanks to the professional ECO3 anti-stick.
More energy saving.
Because over the last 40 years we have been manufacturing useful, functional and innovative ideas in Italy.

Paellera manico inox
Inox handle saucepan
art. OP98RI Ø 28 - 32 - 36 cm

Padella “Fusa” High Tech
Die Cast Frypan High Tech
art. OP103HT Ø 24 - 28 - 32 - 36 cm

Padella “Fusa” svasata alta a saltare High Tech
Die Cast deep Frypan High Tech
art. OP104HT Ø 24 - 28 - 32 - 36 cm

Wok manico bk
Wok bk handle
art. OP0080/32TP0 Ø 32 cm

SOFT

I preziosi strumenti di cottura Risolì Gourmet oggi si arricchiscono della nuova linea Soft. Espressione di funzionalità, design, armonia di materiali, le pentole Soft si caratterizzano per l'originale manico ergonomico, rivestito da uno speciale materiale confortevole al tatto, resistete al calore. Le casseruole inoltre hanno pomoli con sfiato per il vapore resistenti in forno fino ad una temperatura di 220°C.
La linea Soft è stata realizzata, secondo la migliore tradizione Risolì, in fusione di alluminio, ad alto spessore (6/8 mm); rifinite a mano pezzo per pezzo, con fondo antigraffio, le pentole sono rivestite in Autograph, il miglior materiale antiaderenza certificato dalla tecnologia Du Pont*. Casseruole, tegami e bistecchiere ideali per cucinare ogni piatto, nel modo più sano e naturale, conservando inalterato il sapore dei cibi. Risolì è la soluzione migliore per antiaderenza, resistenza ai graffi e diffusione del calore.

Among the high quality Risolì Gourmet cookwares there is the new Soft line. This new line is the highest expression of functionality, with a defined design, a new armony thanks to the special ergonomic and soft touch handle and to the steam vent-hole bakalite knob which can resist to the heat until 220°C. The Soft line is realized following the best Risolì tradition, in die cast aluminium high thickness (6/8mm) for an even heat distribution, with scratch resistant non stick coating Autograph certified Du Pont which is the best non stick and scratch-proof solution avaiable on the market. Saucepots, saucepans are perfect for a natural and healthy cooking without modify the food taste. Risolì Gourmet is the best solution for non stick, not scratch and heat distribution, the right answer to functionality and quality.*

Pomolo con sfiato per il vapore resistente fino a 220°C
Heat resistant steam vent hole until 220°C

Presa sicura, ergonomica, morbida al tatto effetto soft e resistente fino a 180°C
Ergonomic and firm grip and soft touch heat resistant until 180°C

Fondo fuso ad alto spessore (6mm)
Die cast aluminium high thickness (6mm)

Casseruola alta conica c/c t. platinium
Stewpan with glasscover
art. 197WSO Ø 20 - 24 cm

Tegame c/c t. platinium
Saucepan with glasscover
art. 1099SO Ø 16 - 20 - 24 - 26 - 28 - 32 - 36 - 40 cm

Casseruola c/c t. platinium
Soucepot with glasscover
art. 1097SO Ø 20 - 24 - 28 - 32 cm

Padella alta c/c t. platinium
High frypan with glasscover
art. 1105SO Ø 24 - 28 cm

Casseruolino c/c con manico bakelite t. platinium
Saucepan with glasscover
art. 1095SO Ø 16 cm

Padella con manico bakelite t. platinium
Frypan bakelite handle
art. 1103SO Ø 20 - 22- 24 - 26 - 28 - 32 - 36 cm

NOVITÀ

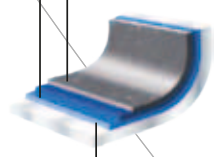
Gourmet bistecchiara
manico Soft in silicone grigio
Gourmet bistecchiara manico Soft in silicone grigio
art. 1090IZ Ø 26x26 - 36x26 cm - XL 43x26 cm

Crepiere
Crepiere
art. 106R Ø 20 - 25 - 30 cm

forno

Strato di fondo con particelle di metallo duro incorporate
Primer incorporating hard mineral

Strato superiore
Topcoat



Strato intermedio rinforzato
Reinforced intermediate

Immaginate di cucinare un ottimo pranzo senza il forno: difficile, vero?
Sappiamo l'importanza di questo strumento, per questo Risolì Gourmet ha creato una serie di taglie specifiche, in grado di valorizzare le vostre ricette.
La linea Forno adotta le peculiari caratteristiche che hanno determinato il successo di Risolì Gourmet: tutti i pezzi sono realizzati in fusione di alluminio, con fondo altro sino ad 8mm ed interamente rivestiti in Platinum Plus DuPont®, garanzia di antiaderenza anche alle alte temperature. La linea forno comprende una teglia, una rostiera con coperchio termoresistente, una casseruola con tegamino per cotture separate.

Imagine to cook a good meal without the oven: hard, isn't it?
Knowing the oven importance, Risolì Gourmet has created a baking line, that will enhance your recipes.
This oven line has got peculier characteristics that determinate Risolì's Gourmet success: all the pieces are aluminium die cast made, 8mm bottom wall thickness and with Platinum Plus DuPont® coating that guarantees a non-stick cooking even on high temperatures.
The oven line is comprehensive of a baking dish, a roasting with high temperature resistant glass cover, a sauce pot with its saucepan lid that can perform separeted.

Rivestimento interno Platinum Plus DuPont® resistente ai graffi
Non stick coating inside Platinum Plus DuPont® *scratch resistante*

Maniglie in alluminio fuso ideali anche per la cottura in forno
Cast aluminium handles usefull also for the oven cooking

Teglia rettangolare
Rectangular baking dish
art. 10117 - 35x21 cm

Rostiera rettangolare con coperchio
Rectangular roasting with glasscover
art. 10109 - 38x22 cm

Fornetto doppia cottura
Oven saucepot for double use
art. 10100 Ø 20 - 24 cm

Padella "Click" alta
Deep frypan "Click"
art. 1104S Ø 24 - 28 cm
Disponibile anche
Available also INDUCTION CAST ALUMINIUM

Bistecchiera "Click" manico smontabile
"Click" grill removable handle
art. 1094S 26x26 cm
Disponibile anche
Available also INDUCTION CAST ALUMINIUM

Padella "Click" manico smontabile
"Click" frypan removable handle
art. 1103S Ø 20 - 24 - 28 - 32 cm
Disponibile anche
Available also INDUCTION CAST ALUMINIUM

explora

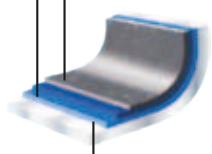
new cultural experience

Guardate dalla finestra della vostra cucina: il panorama è diverso, esotico, sorprendente e piacevole allo stesso tempo?
Vuol dire che state usando Risolì Gourmet Esplora: la linea da cucina per chi è sempre alla ricerca di nuovi stimoli.
Esplora unisce alla tradizionale qualità Risolì Gourmet, fatta di fusione d'alluminio ad alto spessore e rivestimenti antiaderenti in Autograph, l'ispirazione di un design etnico ed estremamente funzionale.
Pensate ad esempio a "Cosmopan" la padella che termina in una griglia, per cuocere nello stesso momento in due modi differenti. Finalmente la vostra fantasia è libera.

Look out your kitchen window: is the landscape different, exotic, amazing and nice all at once? That means you are using Risolì Gourmet Explora: the cooking line for them who is always looking for new arouse. Explora unites to the traditional Risolì Gorumet quality, made out of Die cast aluminium high thickness with Autograph coating, ethnical design inspiration and a high performance.
Take for instance "Cosmopan", the frying pan that incorporates a grill, to cook in different ways at the same time.
Finally your fantasy is free.

Strato di fondo con particelle di metallo duro incorporate
Primer incorporating hard mineral

Strato superiore
Topcoat



Strato intermedio rinforzato
Reinforced intermediate

Risolì Gourmet ha creato una esclusiva linea di pezzi speciali dal gusto raffinato. Esplora di Risolì Gourmet è l'espressione del risultato di ricerca di numerose culture culinarie. Tecnologicamente e accuratamente disegnati questi strumenti di cottura sveglieranno il vostro spirito etnico stimolando la vostra creatività culinaria e dandovi la possibilità di cucinare insieme diversi tipi di cibo creando ricette fantastiche! Padelle e griglie che vi permetteranno di trascorrere più tempo in cucina, divertendovi!

Risolì Gourmet has created a special and exclusive line of fine taste pieces. Risolì Gourmet Explora blrings together a result of a reserarch of several culinary cultures. Technological and beautifully designed cooking utensils that will wake up in you your ethnical spirit and spicy up your cooking creativity granting you the possibility of cooking together different kind of food creating fancy recipes with fun! Frying pan and grills able to make you spend much more time in the kitchen. Enjoy Risolì Gourmet Explora experience.

Fondo fuso ad alto spessore per una perfetta diffusione del calore
High trickness bottom for a perfect heat distribution

Design esclusivo ed innovativo per cotture differenziate
Esclusive and innovative design for differentiated cooking

Piastra tonda Cosmo
Grill round Cosmo
art. 110 Ø 38 cm

Piastra rettangolare Cosmo Due
Grill rectangular Cosmo Due
art. 111 - 54x26 cm

explora
new cultural experience

Wok manico bakelite, griglia e bacchette legno
Wok with bakelite handle, grill and sticks
art. 10080/45 Ø 32 cm

Paiolo con impugnatura in legno eco-compatibile di frassino pregiato
Paiolo with eco-friendly ergonomic handle made of prestigious ash-wood
art. 10118 Ø 24 cm

I LOVE YOU
Bistecchiera manico pieghevole in silicone colorato
Grill with folding coloured silicon handle
art. 90LV - 28x28 cm

Griglia per cotture differenziate Cosmogrill
Grill for differentiated cooking Cosmogrill
art. 113 Ø 32 cm

Padella + griglia Cosmopan manico legno
Frypan + grill Cosmopan wooden handle
art. 10116 Ø 32 cm

Peschiera Cosmofish manico legno
Fishpan Cosmofish with wooden handle
art. 1093L - 42x26 cm

Tegamino Egg&Sweet
Egg&Sweet short saucepan
art. 101 Ø 14 cm

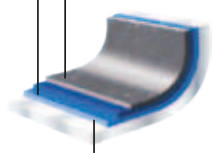
wood touch

Cucinare soddisfa una delle principali esigenze della nostra vita: perchè non renderla più piacevole con un tocco di eleganza? Risolì Gourmet ha ideato Wood , gli strumenti di cottura che appagano anche la vista, grazie ai preziosi inserti in legno.
La linea Wood comprende casseruole, tegami e padelle, tutte realizzate in fusione d'alluminio ad alto spessore, rivestimento antiaderente ed antigraffio in Teflon Platinum; alla tradizionale qualità Risolì Gourmet ha però aggiunto manici e pomoli di legno.
Per chi cerca particolari di distinzione in ogni elemento che lo circonda, per chi vuole superare il rigore delle forme, finalmente esiste la linea da cucina che saprà farsi ammirare anche sul tavolo da pranzo.

Cooking satisfy one of the main needs of our life: why don't take pleasure out of it with joy and elegance? Risolì Gourmet has created Wood, cooking instruments that pleases also the sight, thanks to its lovely wood inserts.
The Wood line comprehends a sauce pot, sauce pan and frying pan, all high thickness die cast aluminium made, Teflon Platinum non-stick coating that adds to the traditional Risolì's quality, the wood handle and knobs beauties.
To the ones that are looking for distinction of every thing around us, or them who wants to overcame the shapes rules, finally the kitchenware that knows how to be admired also on the table.

Strato di fondo con particelle di metallo duro incorporate
Primer incorporating hard mineral

Strato superiore
Topcoat



Strato intermedio rinforzato
Reinforced intermediate

Accendete il fuoco e posizionatevi sopra una delle bistecchiere Wood Touch di Risolì Gourmet, scegliendone la dimensione a seconda del numero dei commensali. Pochi secondi e il calore si diffonde su tutta la superficie, mentre voi decidete quale bistecca avrà l'onore di essere cucinata per prima.
Lasciate cadere la carne ed assaporate lo sfrigolio prodotto dalla cottura, gustoso antipasto sensoriale che precede il banchetto vero e proprio.

Turn on the fire and put on one of the grill of Wood Touch Risolì Gourmet, selecting the dimension based on the number of persons at the table.
Few seconds and the heat will be well distributed on the surface, while you decide which meat, vegetables or fish you want to grill first.
Place the food on it and enjoy the nice frizzle during cooking, delicious appetizer that precedes the real banquet.

Bistecchiera manico legno pieghevole
Grill wooden folding handle
art. 1090L 26x26 cm

Bistecchiera manico legno pieghevole
Grill wooden folding handle
art. 1090L 28x28 cm

Bistecchiera manico legno pieghevole
Grill wooden folding handle
art. 1090L 36x26 cm

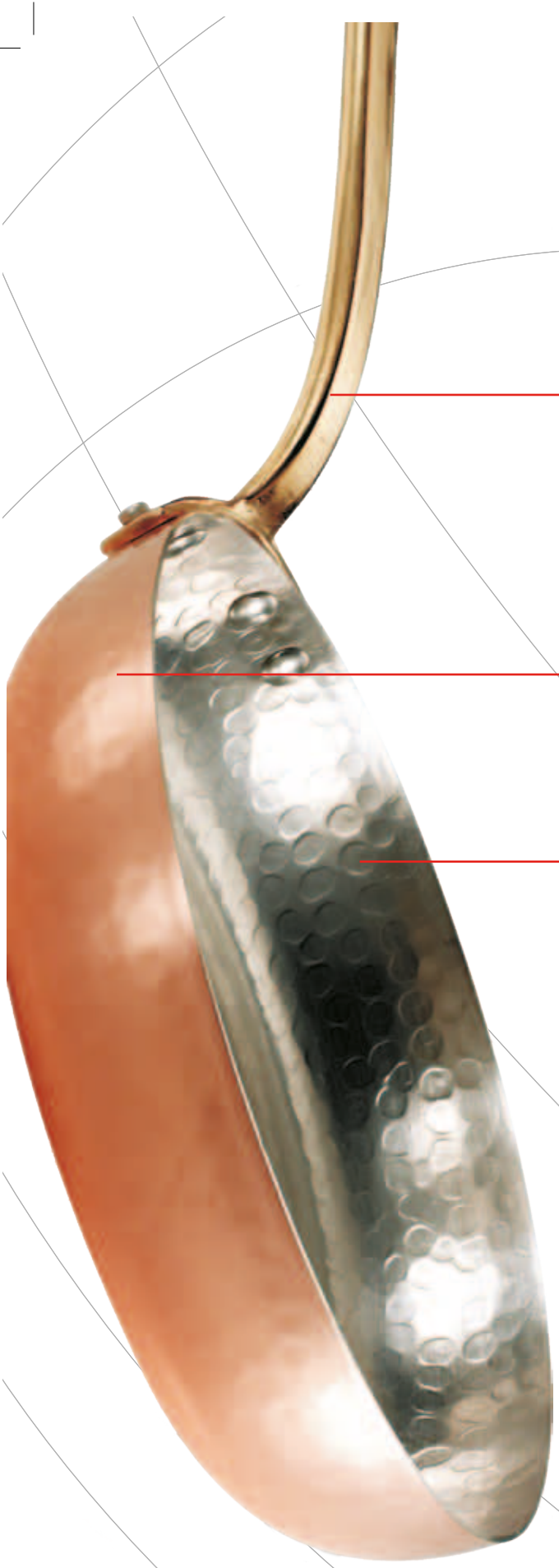
Bistecchiera manico legno pieghevole
Grill wooden folding handle
art. 1090L **43x26 cm XL**

country

Rame martellato e stagnato interamente a mano

Quando gli impegni non incombono, quando la fretta viene bandita, allora cucinare diventa ricerca creativa, di un sublime sperimento del gusto.
Per queste occasioni, particolari e preziose, Risolì Gourmet vi offre Country, la linea da cucina in rame martellato e stagnato interamente a mano.
Padelle, tegami e casseruole che riportano ai giorni nostri la tradizione dei nostri nonni.
Linea Country utilizzata con una fiamma moderata e mescolati con strumenti in legno vi farà sentire immersi nella tradizionale cuisine italiana.

When the appointments aren't that much and rush has vanished, then cooking becomes a creative research of a sublime taste experience.
For these singular and precious moments, Risolì Gourmet offers you country, a hand made hammer copper plated cookware line.
Frying pns, sauce pans and pots, that brings back to our time our grandfathers traditions.
The Country line used in a low fire flame with a wood stir gives the results of a immersion on the Italian traditional cuisine.



RAME SATGNATO A MANO PRODUZIONE ITALIANA
COPPER TIN-PLATED BY HAND ITALIAN PRODUCTION

Manico in ottone
Brass handle

Corpo in rame metallato
Copper body hammered

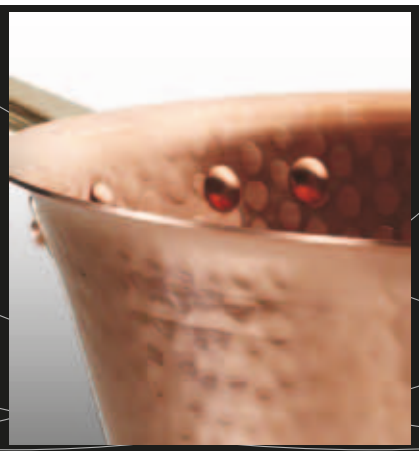
Interno stagnato
Inside tin-plated by hand

Cucinare con padelle di rame è come fermare il tempo, ritornare ad un'epoca in cui la cucina era un rito da affrontare senza fretta.
I cibi nel rame vanno cotti a fuoco lento, avendo l'accortezza di non mettere mai la pentola sul fuoco senza liquidi all'interno. Come le nostre nonne, dobbiamo mescolare i cibi in cottura solo con utensili in legno e lavare poi il rame a mano.
Con l'uso, le pentole in rame tendono a scurire: per pulirne l'esterno useremo una soluzione in parti uguali di sale e aceto o sale e limone, oppure uno degli specifici prodotti disponibili sul mercato.
Infine ricordate che eventuali macchie all'interno della padella sono dovute ad una cottura ad alte temperature ma non compromettono la funzionalità della vostra pentola.

Cooking with copper pans is as stop the time, coming back to a period on which the cooking was a liturgy to face without hurry.
The food into the copper must be cooked at low flame, avoiding to put the pan on the heat without liquids inside. As our grand-mothers done, we have to mix the ingredients during cooking only with wooden utensils and after wash by hand. Owing the use the copper pans could became a little dark: for cleaning the external surface it is possible to use a solution of equal parts of salt and vinegar or salt with lemon, or one of the specific products avilable now on the market. Finally remember that possible small stains on the eternal base are caused by the high cooking temperature and do not compromise the functionality of your pan.

country

Rame martellato e stagnato interamente a mano



Casseruola due manici
Soucepot two handles
art. 1096RM Ø 20 - 24 cm

Tegame due manici
Saucepan two handles
art. 1098RM Ø 24 - 28 cm

Tegame un manico
Saucepan with handle
art. 1095RM Ø 18 cm

Padella
Frypan
art. 1103RM Ø 24 - 28 cm

Paiolo un manico
Pot with handle
art. 1104RM Ø 26 cm

fondues

L'unica in alluminio fuso antiaderente

Immaginate una domenica d'inverno: i rumori si attenuano e il freddo consiglia si stare in casa, di riunirsi.
Cosa proporre a parenti ad amici per rendere ancora più caldo lo stare insieme? Risolì Gourmet ha pensato anche a questi momenti, con la linea Fondue. Sentite l'aroma del formaggio che si scalda nel servizio fonduta in ghisa vetrificata.
Apprezzate il tocco gentile dei chucchiai e delle forchettone con il manico di legno.

Risolì Gourmet Fondue, l'inverno non è mai stato così caldo...

Think about a wintry Sunday: the noise slows down and the cold suggests you to stay at home, together.
What to propose to relatives and friends to enjoy the being together? Risolì Gourmet has thought about it with the fondue line. Smells the melting cheese on the vitrified cast iron fondue.
Enjoy the gentle touch of the spoons and forks with their wood handle.

Risolì Gourmet Fondue, the winter has never been so warm...

Corpo in ghisa vetrificata
Cast iron vetrified

Secolo fa la fonduta era un rito collettivo, che riuniva interi villaggi di montagna intorno ad un pentolone nelle festività più importanti.
Questo festoso ritrovarsi rivive grazie a Risolì Gourmet Fondues: set completi per fondute e bourguignonne, con eleganti complementi come terrine e servizi da portata in ghisa vetrificata.
Non rimane che scegliere gli ingredienti e chiamare gli amici più cari, per condividere qualcosa che è molto più del semplice stare a tavola.

Some centuries ago the fondue was a collective liturgy, which reunite a lot of mountain villages around a big pot during the most important festivity.
This festive meet together returns thanks to Risolì Gourmet Fondues: complete fondue and bourgignonne sets, with elegant complementary like bowls and fondue in cast iron vitrified.
There is no other possibility to select the ingredients and call the friends to share something which is much more than just stay at the table.

Piatti da portata smaltati
Enamelled plates

fondues

L'unica in alluminio fuso antiaderente

Novella

Bistecchiera manico pieghevole Novella ghisa
Grill cast iron "Novella" folding handle
art. 000119/24G00 24x25 cm

Bistecchiera manico pieghevole Novella ghisa
Grill cast iron "Novella" folding handle
art. 000119/36G00 36x24 cm

Ciotoline con vassoietto + 3 ciotole quadrate + 3 c/cucchiaini
Square bowl with wooden tray + 3 square bowls + 3 teaspoons
art. 10115/VAS00

Set con girevole fondue maniglie legno + griglia + 6 piatti
Set with round turning tray, fondue with wooden handles + grid + 6 plates
art. 10115/GIL00 Ø 18 cm

L'UNICA IN ALLUMINIO FUSO ANTIADERENTE
THE ONLY ONE DIE-CAST ALUMINIUM FONDUE NON-STICK COATING

Fondue in alluminio fuso 6 mm con rivestimento antiaderente, manico legno cop. inox
Die-cast Aluminium fondue, non-stick coating, wooden handle with inox lid
art. 1S115/20TP0 Ø 20 cm

Dolce Risolì

100 % Made in Italy

Esistono due tipi di dolci: quelli che compriamo in pasticceria e quelli che facciamo da soli.
Probabilmente un dolce casalingo non troverà spazio in una elegante vetrina, eppure la soddisfazione di aver addolcito un pranzo con le nostre mani non ha paragone.
Risolì Gourmet viene incontro a tutti coloro che sanno apprezzare questo piacere, con la sua linea Dolce: stampi per budini, teglie, tortiere e teglie pizza. Studiata espressamente per la cottura in forno. La linea Dolce è realizzata in acciaio e rivestita internamente con antiaderente Greblon argentato doppio strato di Weilburger per una resistenza oltre confine e una sicurezza igenica ineguagliabile.

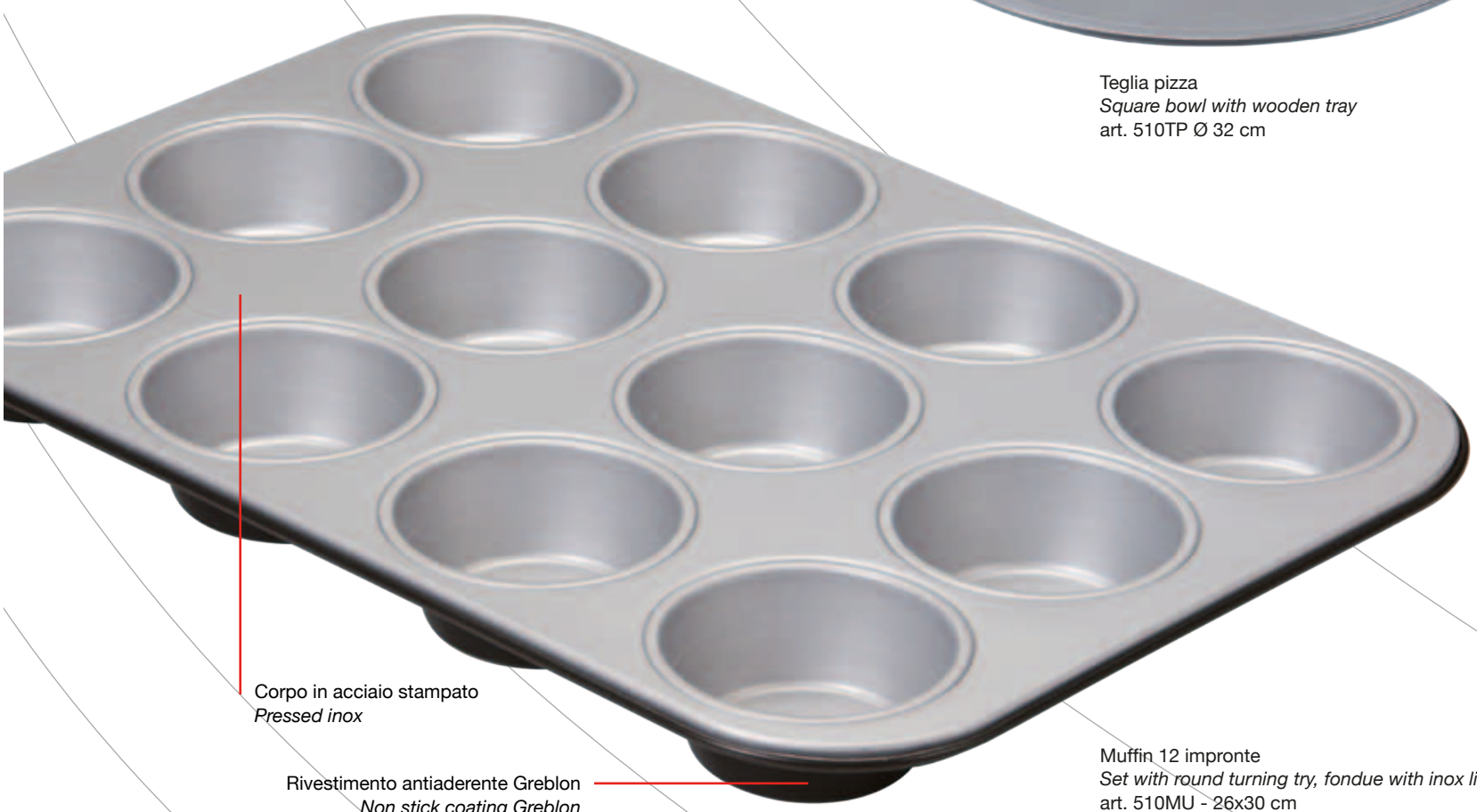
There are two kind of sweets: those ones that we buy in a cake shop, and those we make by ourselves. Even though a home made sweet won't probably catch the eye in an elegant shop window, yet the satisfaction of having personalized, sweetened a lunch with our own hands is incomparable.
Risolì Gourmet , through its "sweet" line, can manage to meet all of those who are able to appreciate this kind of pleasure: pudding moulds, baking, roasting and pizza tins .
The "sweet line" is steel made and internally covered with silver nonsticking double coat Weilburger Greblon, to get a boundless resistance and an unequalled hygenic safety.

"Oggi budino o crostata?"
Quando la domanda ci viene posta da nostro figlio, è inutile cercare scuse.
Meglio prendere gli ingredienti dal frigorifero e cominciare ad infarinare la cucina, presi dalla foga di novelli pasticcieri.
Poi, dopo aver gustato orgogliosamente il nostro dolce, spiegare al nostro bimbo che la vita è dolce...basta volerlo.

Today pudding or fruit cake?
When the question is made by our son, it is useless finding excuses.
it is better to take the ingredients out of the fridge and start covering with flour the kitchen, as new pastry-chef.
Later, proudly taste the sweets, explain to your baby that life is sweet...if we want.

Ciambella
Square bowl with wooden tray
art. 510CB Ø 25 cm

Teglia pizza
Square bowl with wooden tray
art. 510TP Ø 32 cm



Corpo in acciaio stampato
Pressed inox

Rivestimento antiaderente Greblon
Non stick coating Greblon

Muffin 12 impronte
Set with round turning try, fondue with inox lid
art. 510MU - 26x30 cm

Dolce Risolì
100 % Made in Italy

Tortiera apribile doppio fondo
Square bowl with wooden tray
art. 510TA Ø 26 cm

Tortiera apribile con fondo
Square bowl with wooden tray
art. 51TA1 Ø 24 cm
art. 51TA2 Ø 26 cm

Crostata
Square bowl with wooden tray
art. 510CR Ø 28 cm

Tortiera liscia
Square bowl with wooden tray
art. 510TL Ø 28 cm

Teglia rettangolare
Square bowl with wooden tray
art. 510TR - 26x37 cm

Tortiera fiorella
Square bowl with wooden tray
art. 510TF Ø 26 cm

Lasagnera
Square bowl with wooden tray
art. 510LA - 24x32 cm

Plumcake
Square bowl with wooden tray
art. 510PC - 25x10 cm

ZARINA®

La Caffettiera
in alluminio fuso

La quotidianità della casa è scandita dalla presenza di oggetti che ci accompagnano nel rito del vivere. Si chiama Zarina la nuova caffettiera firmata Risolì, caffettiera detinata a durare nel tempo mantenendo intatte le presentazioni.
Presenta un design assolutamente inedito e decisamente accattivamnte morbido e compatto. Realizzata in alluminio fuso, permette al calore di diffondersi in modo uniforme, adatta per qualsiasi tipo di arredamento in cucina. Si ottiene un caffè dal gusto cremoso e intenso, ideale per gratificare i propri sensi.
Insostituibile quando si vuole un caffè degno della migliore tradizione italiana.

In th house day by day there is the presence of items which follow us on the way of life. It is called Zarina the new coffee maker signed by Risolì, created to last during the time keeping intact the performances.
The design is absolutely exclusive and attactive, soft and thick.
Manufactured in die cast aluminium, permits at the heat to be even and well distributed, suitable for every kind of cooking fittings.
It will obtain a coffee with a cream and strong taste, perfect for rewarding our own senses. Irreplaceable when it would like a coffee worthy of the better italian tradition.

1 TAZZINA
1 COFFEE CUP
Ø 50 cm
Ø 130 cm

ITEM	Cup	Coating
01010Z/1TBSO	1	
01010Z/1TGLO	1	
01010Z/1TMTO	1	
01010Z/1TNEO	1	
01010Z/1TRSO	1	
01010Z/1TVLO	1	

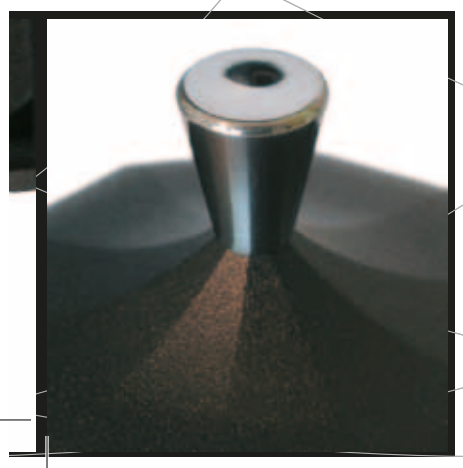
3 TAZZINA
3 COFFEE CUP
Ø 80 cm
Ø 170 cm

ITEM	Cup	Coating
01010Z/3TBSO	3	
01010Z/3TGLO	3	
01010Z/3TMTO	3	
01010Z/3TNEO	3	
01010Z/3TRSO	3	
01010Z/3TVLO	3	

6 TAZZINA
6 COFFEE CUP
Ø 100 cm
Ø 220 cm

ITEM	Cup	Coating
01010Z/6TBSO	1	
01010Z/6TGLO	1	
01010Z/6TMTO	1	
01010Z/6TNEO	1	
01010Z/6TRSO	1	
01010Z/6TVLO	1	

MARRONE TERRA | BLU SARDEGNA | GRIGIO LONDRA | ROSSO | NERO | LILLA



ZARINA®
La Caffettiera
in alluminio fuso
Colour Edition

FUSION BRUNCH

SET 6 PEZZI - COOKWARES SET 6 PIECES

Gli strumenti di FUSION BRUNCH sono in alluminio fuso ad alto spessore, per una miglior diffusione del calore e una cottura uniforme.
Sono assemblati interamente con materiali riciclati e riciclabili, per una maggior attenzione all'ambiente e al risparmio energetico.
Sono il frutto di una continua ricerca, volta a migliorarli dal punto di vista tecnico e ambientale.

The tools of FUSION BRUNCH are made of thick fused aluminium, for better heat diffusion and uniform cooking.
They are entirely assembled with recycled and recyclable materials, taking care of the environment and allowing energetic saving.
They are the result of continuous research, which aims to improve from a technical and environmental.

art. 03SET6PZBCH0

Bistecchiera Saporelax
Grill saporelax
35x25 cm

Casseruola fusion + coperchio
Saucepot Fusion + glasscover
Ø 24 cm

2 casseruolini Egg&Sweet
2 Short saucepan Egg&Sweet
Ø 14 cm

Padella Fusion
Frypan Fusion
Ø 24 cm

combination
made in italy
non stick cast aluminium cookwares

COMBINATION SET OPTIMA La combinazione ideale per una cucina genuina.
Il set 7 pezzi che vi permette di sopperire a tutte le vostre richieste in cucina.
I migliori materiali come l'alluminio fuso e il rivestimento antiaderente conferiscono a questo set tutte le migliori caratteristiche degli strumenti di cottura Risolì unite ad un vantaggioso rapporto qualità/prezzo.
COMBINATION SET INDUCTION Dove il precedente Optima, grazie ad una lavorazione esclusiva e all'inserimento di materiali altamente tecnologici nel fondo ad alto spessore, diventa la soluzione ideale per le innovative cucine ad INDUZIONE e non solo.
COMBINATION SET FUSION STEEL Tutte le caratteristiche tecniche, degli strumenti di questo set fanno sì che esso sia la punta di diamante di Risolì COMBINATION. Alluminio fuso, fondo ad alto spessore 8 mm, il miglior rivestimento antiaderente, manici in acciaio inox, design esclusivo italiano by Enrico Azzimonti e anche in questo caso nuova tecnologia ad induzione.

COMBINATION SET OPTIMA The ideal combination for a genuine cook.
The 7 pieces set will allow you to fulfill all your cooking requirements..
The best materials, such as fused aluminum and the non-stick coating, give this set the best characteristics of Risolì cooking tools at a convenient quality/price relation.
COMBINATION SET INDUCTION The exclusive manufacturing and the insertion of highly technological materials for the high thick base, turn the previous Optima set into the ideal solution for the innovative INDUCTION cooker and more.
COMBINATION SET FUSION STEEL All its technical characteristics and the tools of this set make it the top-of-the-range of Risolì's COMBINATION.
The basis of this set are the fused aluminum, with the 8 mm base thickness, the finest non-stick coating and the inox steel handles, an exclusive Italian design created by Enrico Azzimonti, as well as the new induction technology.

set OPTIMA

art. 03SET7PZ0TP0

la combinazione ideale per una cucina genuina
ideal combination for a genuine cooking

SET 7 PEZZI / COOKWARES SET 7 PIECES

Casseruola + coperchio	Ø 20 cm	*Saucepot + glasscover*
Casseruola + coperchio	Ø 24 cm	*Saucepot + glasscover*
Tegame + coperchio	Ø 28 cm	*Saucepan + glasscover*
Tegamino	Ø 16 cm	*Saucepan*

Disponibile anche
Available also

INDUCTION CAST ALUMINIUM

art. 03SET7PZ0IN2

set FUSION steel

art. 03SET7PZFAIN

l'esemplare combinazione del design per un cucina moderna
the exemplay combination of design for a modern kitchen

SET 7 PEZZI / COOKWARES SET 7 PIECES

Casseruolino + coperchio	Ø 16 cm	*Milkpot + glasscover*
Casseruola + coperchio	Ø 24 cm	*Saucepot + glasscover*
Tegame + coperchio	Ø 28 cm	*Saucepan + glasscover*
Padella	Ø 24 cm	*Frypan*

INDUCTION CAST ALUMINIUM

Le Selezioni

Prodotti dal Gusto Italiano

"Le Selezioni" è la nuova idea di Risolì, nata dalla collaborazione con prestigiose aziende, che propone i suoi strumenti da cottura all'avanguaridia in alluminio fuso abbinati a prodotti della cucina tradizionale italiana unicamente derivanti da agricolture biologiche e controllate.
"Le Selezioni" Risolì vi suggeriranno nuovi spunti e nuovi stimoli per cucinare in maniera creativa, sana e responsabile.

Abbinamenti ricercati che sanno dare uno sguardo al passato con prodotti tradizionali da agricoltura
biologica, ma soprattutto un investimento per il futuro.
Infatti i prodotti Risolì sono totalmente realizzati con i migliori materiali ecocompatibili ed ecoriciclabili.

"Le Selezioni" is the brand new risolì idea which, in cooperation with prestigious firms, proposes special combinings among its fused aluminium cooking tools and the products of the traditional italian cooking, rigorously derived from checked organic farmings. the avant-garde of risolì products, that well expresses itself through both its best eco-compatible, eco-friendly recycled materials and a design which is able to join togheter aesthetics and functionality, picks and exalts the life an soul of the healthier italian tradition, contained in the flavours and virtues of the organic farming. "Le Selezioni" matches the ancient wisdom, in favour of a high life quality, with the guarantee of household cooking tools destined to last in the time .
risolì, the heart in the taste of tradition, the look turned to the future.

Spaghetti saltati all' Italiana

art. 01SELEZ104HT

Padella alta svasata
Die-cast sauté pan
Ø 28 cm

Prendispaghetti in
acciaio e nylon
Nylon and steel
pasta fork

Timo da agr. bio
Organic thyme
5 gr.

Spaghetti kamut
Kamut spaghetti
500 gr.

Grigliata piccante su Piastra

art. 01SELEZ90/36

Griglia
Die cast
36x26 cm

Pinza in nylon
Nylon coocking
weezers

Peperoncino agr. bio
Organic chilli pepper
10 gr.

Olio extra vergine
d'oliva da agr. bio
Organic extra-virgin
olive oil
100 ml

Crepes con Cioccolato a spalmare

art. 01SELEZ106/25

Padella crêpes
Crêpes pan
Ø 25 cm

Spatola in legno
Wooden spatula

Cioccolato bianco
spalmabile
White chocolate
spread
110 gr.

Cioccolato al latte
spalmabile
Milk chocolate
spread
110 gr.

Accessori/*Accessori*

Schiumarola nylon
Nylon Turner
art. 020080/33N00

Voltafritto nylon
Nylon Spatula
art. 020080/34N00

Servispaghetti nylon
Nylon Spaghetti Spoon
art. 020080/35N00

Cucchiaio nylon
Nylon Spoon
art. 020080/36N00

Mestolo nylon
Nylon Soup ladle
art. 020080/37N00

Pinza nylon
Nylon Tong
art. 020080/39N00

Coprimanici in silicone/*Silicon pot holders*

Confezione coprimaniglia per tegame e casseruola in silicone
Set of 2 pcs silicon pot holders for saucepans and saucepots
art. 01PRES

Coperchi/*Coperchi*

FUSION

Gourmet coperchio vetro Fusion
Glass Cover
art. 01200F Ø 16 - 20 - 24 - 28 cm

SOFT

Gourmet coperchio vetro con pomolo in bakelite sfiato H.T.
Glass Cover
art. 01200SO Ø 16 - 20 - 24 - 26 - 28 - 32 - 36 - 40 cm

RIPARTIRE DA UOMINI

People oriented - С открытым сердцем - 以人为本

RISOLÌ

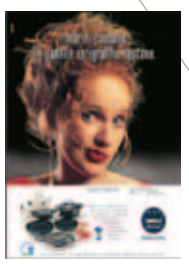
Strumenti di Cottura in Fusione di Alluminio dal 1965

la community di Risolì è anche su facebook, aggiungiti a noi
www.facebook.com/risolisrl

Le nostre pubblicità ed il packaging

Strumenti da cucina preziosi ed eleganti, nati per soddisfare le migliori aspettative. Da sempre la vocazione di Risolì Gourmet è quella di coniugare funzionalità e design alla massima qualità dei materiali. In sintonia con l'immagine esclusiva dei suoi prodotti, Risolì Gourmet ha dotato di particolari confezioni le sue linee che ne aumentano il valore e il prestigio.
Sono inoltre disponibili per il punto vendita espositori da banco di grande impatto, da affiancare ad eleganti corner in legno e cartelli vetrina. L'immagine e la riconoscibilità del marchio Risolì Gourmet, è affidata alla realizzazione di nuove campagne pubblicitarie proposte sulle principali riviste di settore.

Kitchen utensils elegant and precious, for satisfying the best expectation. From always the aim of Risolì Gourmet is to combine functionality and design to the best quality of the materials used. In agreement with the exclusive image of its products, Risolì Gourmet gives a special packaging to the ranges which gives them more value and glamour. There are also available for the shop: displays of a big impact, together with the elegant wooden corner and other window displays. The image and acknowledgment of the brand Risolì Gourmet, is granted also to the realization of new advertising campaign on the main trade and consumer newspapers.


2003

2004

2004

2011

2012

2012

2005

2006

2007

Pubblicazioni su riviste

2008

2009

2010

Eventi
Visual Merchandising

La qualità e l'attenzione per i particolari di Risolì Gourmet, non vi lascia mai soli. Infatti nei punti vendita autorizzati, la linea Risolì Gourmet è sempre presente e ben individubile.
Grazie alle continue campagne promozionali ed eventi pianificati sempre ad inizio anno e riproposte sui cartelli vetrina, espositori da banco e corner, avrete modo di personalizzare al meglio il vostro store.
Perchè Risolì Gourmet ci tiene ad essere riconoscibile in tutti i sensi e non solo per i suoi prodotti al top.

Risolì Gourmet's quality and attention to detail is always there for you. In fact Risolì Gourmet line is always present and easy to find at the authorized sales points.
Thanks to the continuous promotional campaigns and the planned events, which always occur at the beginning of the year, and the constant showing in shop windows, stands and corners you'll be able to personalise your store to its best.
Risolì Gourmet finds it important not only to be distinguished for its top products, but in every sense.

Campagna informativa

Espositore esclusivo

Espositore da banco

Antiaderente?

si no

tanto Rumore
per Nulla

antiaderente Sì

Fare Chiarezza sull' Antiaderente

L'onda emotiva causata da notizie imprecise riportate da alcuni mezzi di informazione ha rischiato di mettere in cattiva luce il pentolame antiaderente. Tali notizie **NON HANNO ALCUN VALORE SCIENTIFICO**.
Al fine di fare chiarezza e di tutelare la qualità e la sicurezza dei prodotti antiaderenti, Risolì ha pensato, insieme ad altre aziende italiane produttrici di pentolame antiaderente, di dare la parola alla scienza in modo da avere un parere neutrale e definitivo.

Tanto rumore per nulla

Nel Gennaio del 2006 l'Agenzia per la Protezione Ambientale Statunitense (EPA) chiese agli otto principali produttori mondiali di fluoropolimeri di aderire volontariamente ad un programma di riduzione progressiva delle emissioni ambientali di acido perfluoroottanoico (PFOA).
Tale programma prevedeva una riduzione del 95% delle emissioni di PFOA entro il 2010 fino alla totale eliminazione entro il 2015.
Alcuni mezzi di informazione **hanno confuso il PFOA con il PTFE o Teflon®**, la sostanza che viene utilizzata per conferire agli utensili le proprietà di antiaderenza. In particolare il PFOA risulta essere assente nei rivestimenti antiaderenti. L'EPA stessa non ha mai messo in dubbio la sicurezza degli utensili antiaderenti che, al contrario, possono essere usati con tranquillità.
Antiaderente?
con l'Antiaderente si realizza una cucina sana, dietetica e rispettosa dell'ambiente.

È stato scientificamente dimostrato che l'uso in cucina di pentolame antiaderente è:
1. Più sicuro per la salute delle persone perché il cibo non si attacca al fondo evitando lo sviluppo di sostanze dannose o addirittura tossiche a causa dell'effetto combinato di surriscaldamento e disidratazione.
2. Più sano per la dieta alimentare perché le pentole antiaderenti permettono di cucinare senza olio e senza grassi.
Sia la American Heart Association che la National Stroke Association suggeriscono, infatti, l'uso di pentolame antiaderente per ridurre l'incidenza di patologie cardiovascolari.
3. Più sano per l'ambiente perché sono richieste minori quantità di acqua e detersivo per la loro pulizia.

Antiaderente? Fidati!

I rivestimenti antiaderenti sono in commercio da più di 40 anni e sono sicuri per la loro destinazione d'uso.
Agenzie di regolamentazione europee come l'EFSA (European Food Safety Authority), l'agenzia francese per la sicurezza alimentare AFSSA, agenzie statunitensi come la Food and Drug Administration (FDA) hanno affermato che i rivestimenti antiaderenti realizzati mediante fluoropolimeri sono sicuri per l'uso previsto in cucina. La stessa FDA ha ribadito che particelle di materiale antiaderente, anche nel caso in cui vengano accidentalmente ingerite, non costituiscono un pericolo per la salute.
Grazie alla loro inerzia chimica, infatti, non subiscono alcuna trasformazione ma passano inalterate all'interno dell'organismo come una fibra alimentare, risultando quindi innocue per il nostro corpo. Per questi motivi **l'uso di pentolame graffiato non comporta alcun rischio per la salute del consumatore** ma al limite l'utensile andrebbe sostituito semplicemente perché esso cessa di assolvere alla sua specifica funzione di essere antiaderente, quando una parte significativa del rivestimento risulta mancante.
A riprova della sua inerzia chimica e quindi della sua sicurezza, si evidenzia che il fluoropolimero utilizzato nei rivestimenti antiaderenti viene anche impiegato in chirurgia per rivestire gli stimolatori cardiaci ed anche in chirurgia toracica.
La relazione dei Proff. Battaglia e Fochi dell'Università di Modena e della Scuola Normale Superiore di Pisa che parla dell'argomento e altro materiale scientifico a supporto delle affermazioni fatte, può essere scaricata integralmente dai siti dei produttori ai quali rimandiamo per maggiori informazioni.

6 Consigli Pratici Per Utilizzare Correttamente Utensili Con Rivestimento Antiaderente

1. Prima di usare la pentola per la prima volta, lavatela con acqua tiepida e detersivo per i piatti.
Asciugatela e stendete un velo di olio sul fondo, ripetendo questa operazione ogni tanto.
2. Non tagliare il cibo all'interno dell'utensile. È consigliabile non usare utensili metallici taglienti, preferendo l'impiego di utensili da cucina in legno, plastica o silicone. Stivare l'utensile con attenzione per preservare il rivestimento antiaderente.
3. Gli utensili antiaderenti si lavano facilmente utilizzando detergente liquido e una semplice spugna.
Evitare l'impiego di utensili abrasivi come pagliette o spazzole metalliche.
4. Non riscaldare mai la padella vuota, utilizzare una fonte di calore di dimensioni che si adattano a quelle del fondo dell'utensile; centrare l'utensile sulla fonte di calore, è sempre sufficiente una fiamma moderata. Non carbonizzare mai cibi grassi.
5. Lasciare raffreddare l'utensile prima di pulirlo: gli sbalzi di temperatura possono deformare il fondo.
6. Quando le pentole sono estesamente graffiate in ogni caso il nostro consiglio è di sostituirle, perché non sono più in grado di garantire l'antiaderenza durante la cottura.

TANTO RUMORE PER NULLA

Gli esperti che hanno valutato la sicurezza sanitaria e ambientale del pendolamie antiaderente

Prof. FRANCO BATTAGLIA
Docente di Chimica Ambientale
Università di Modena

Prof. GIANNI FOCHI
Docente di Chimica
Scuola Normale Superiore di Pisa

SE IL CIBO NON SI ATTACCA, MANGI SANO E VIVI MEGLIO