

collection
5 padel

istruzioni d'uso

SERAFINOZANI
GAS INDUCTION
THERMO RADIANT INDUCTION
collection 5 PADEL

SERAFINOZANI
GAS INDUCTION
THERMO RADIANT INDUCTION
collection 5 PADEL

SERAFINOZANI

Carbonio



1PLY 

. Acciaio al Carbonio



Le padelle 5 Padel - Carbonio si possono lavare a mano o in lavastoviglie purché, dopo lavate, le si asciughino rapidamente. Nel riporle, per proteggerle dall'ossidazione, si consiglia di ungerne la superficie interna con uno scottex imbevuto di 2 gocce di olio di oliva.

In cucina : Eccellente per frittture e cotture rapide con poco olio

Utilizzo : Fiamma – induzione – forno

Durevolezza : Alta

Caratteristiche : Molto resistente all'uso costante, l'uso frequente ne aumenta l'antiaderenza

Suggerimenti : Riscaldare a vuoto per breve tempo a fiamma bassa

Da evitare : Alimenti acidi

collection
5 padel

Carbonio

padella

Ø 24 cm

Ø 28 cm



Friggere

Pesce : frittture miste

Verdure : patate / zucchine / carote / cipolle ecc.

Cotture rapide

Carni : Filetti / fettine / bistecche / costine ecc.

Rispetto al Ferro, la trasmissione del calore risulta piu' rapida nel Carbonio.

Rame



4PLY 

- . Acciaio Inox
- . Alluminio
- . Acciaio Ferritico
- . Rame



Le padelle **5 Padel - Rame**, non necessitano di particolare manutenzione ; **si possono lavare a mano o in lavastoviglie**. In presenza di residui di alimenti particolarmente incrostati, basta riempire la padella di acqua con una goccia di detersivo e dopo averla fatta riposare 1/2 ore, rimuovere lo "sporco" con una spugna. **Per mantenere l'aspetto del rame brillante è sufficiente utilizzare pulitori specifici** ; altrimenti il rame acquisisce fisiologicamente una gradevole e permanente ossidazione.

In cucina : Adatto alle cotture rapide e controllate

Utilizzo : Fiamma – induzione – forno

Durevolezza : Alta

Caratteristiche : Rapido trasmettitore del calore, l'ossidazione estetica del rame risulta gradevole

Peculiarità: Funzionalità, estetica accattivante

collection
5 padel

Rame

padella

Ø 24 cm

Ø 28 cm



Cotture lente

Brasati : cacciagione ecc.

Risotti.

Cotture rapide

Omelette.

Filetto ecc.

Acciaio



3PLY

- . Acciaio Inox
- . Alluminio
- . Acciaio Ferritico



Le padelle **5 Padel - Acciaio**, non necessitano di particolare manutenzione ; si possono lavare a mano o in lavastoviglie.
In presenza di alimenti particolarmente incrostati, basta riempire la padella di acqua con una goccia di detersivo e lasciarla riposare per 1/2 ore, per poi strofinare con una spugna.

In cucina : Adatta a tutti i tipi di cotture

Utilizzo : Fiamma – induzione – forno

Durevolezza : Alta

Caratteristiche : Non assorbe odori, massima igienicità

Suggerimenti : Usare poco olio, scaldare bene prima di aggiungere gli ingredienti per ridurre i grassi senza rinunciare al gusto

collection
5 padel

Acciaio

- padella
- Ø 20 cm
- Ø 24 cm
- Ø 28 cm



Peculiarità: Materiale altamente igienico
Non assorbe odori ed è particolarmente durevole

L'acciaio risulta adeguato per qualsiasi tipo di cucina

Ferro



1PLY 

.Ferro



Le padelle 5 Padel - Ferro , necessitano della seguente manutenzione : Prima di utilizzare la padella, ungerla di olio e portarla ad alta temperatura fino a " effetto fumo ", spegnere il fornello e lasciarla raffreddare. Successivamente, lavare in acqua calda con detersivo e asciugare. Per proteggere il manico in legno (smontabile), si consiglia di non lavare la padella in lavastoviglie. Dopo il lavaggio asciugare rapidamente la padella. Nel riporla, per proteggerla dall'ossidazione, si consiglia di ungere la superficie con scottex imbevuto di 2 gocce di olio di oliva. Il costante utilizzo ne aumenta l'antiaderenza.

In cucina : Eccellente nell'uso alle basse temperature

Utilizzo : Fiamma – induzione – forno

Durevolezza : Alta

Caratteristiche : Unica per cotture rapide, l'uso frequente ne aumenta l'antiaderenza

Suggerimenti : Eccellente per cuocere uova, hamburger e fritti

Peculiarità : Evitare alimenti acidi

collection

5 padel

Ferro

padella

Ø 24 cm

Ø 28 cm



Friggere

Pesce : frittate miste

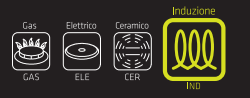
Verdure : patate / zucchine / carote / cipolle ecc.

Cotture rapide

Carni : Filetti / fettine / Bistecche / Costine ecc.

Uova : frittate / omelette

Titanio



3PLY 

- . Titanio
- . Alluminio
- . Acciaio Ferritico



Le padelle **5 Padel - Titanio**, non necessitano di particolare manutenzione ; **si possono lavare a mano o in lavastoviglie**. Acqua e detersivo sono sufficienti per eliminare qualsiasi particolare incrostazione. **Le padelle 5 Padel - Titanio, non temono neanche l'utilizzo severo di "spugnette cucina"**.

In cucina : Ottima resa nell'uso a basse temperature

Utilizzo : Fiamma – induzione – forno

Durevolezza : Alta

Caratteristiche : Nichel Free

Suggerimenti : Inutile utilizzare fiamma alta o energia severa

collection
5 padel

Titanio

padella

Ø 24 cm

Ø 28 cm



Peculiarità: Materiale molto leggero e adatto a quanti sono allergici al nichel

Il titanio risulta adeguato per qualsiasi tipo di cucina

collection
5 padel



SERAFINOZANI

Zani Serafino s.r.l.
Via Zanagnolo 17, 25065 Lumezzane (BS) Italy
T. +39 030 871861
zani@serafinozani.it www.serafinozani.it