



CATALOGO PRODOTTI
2020

Storia *History*

Famiglia Montini
Montini Family



L'azienda dal 1965

A Lumezzane, agli inizi degli anni sessanta, nasce Risoli: un'azienda destinata a divenire un leader negli strumenti di cottura. Alfredo Montini, il fondatore, inizia a realizzare attrezzi da cucina, pentole e padelle in alluminio fuso ad alto spessore (6/8 mm) con rivestimenti antiaderenti ed antigraffio d'avanguardia.

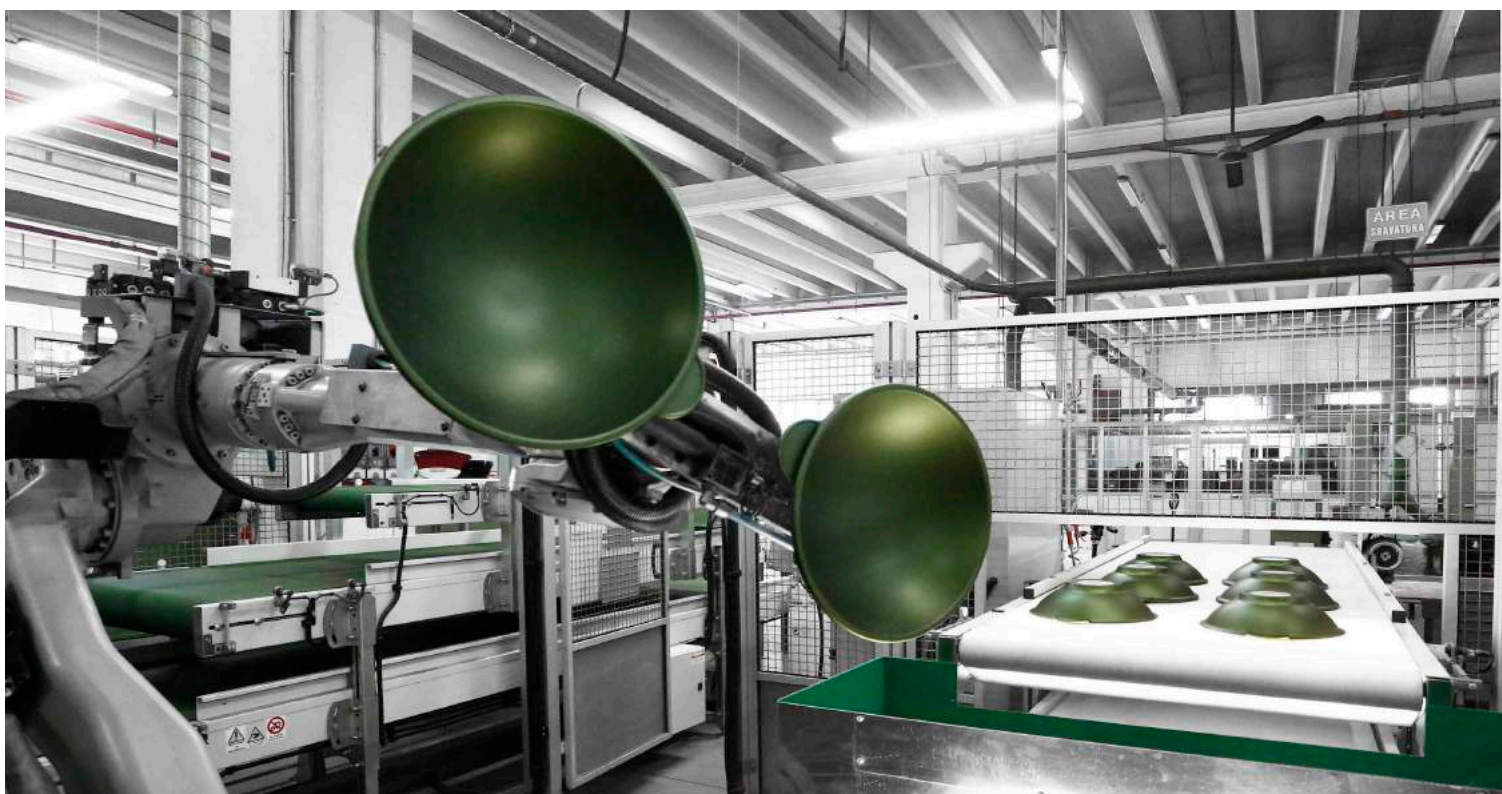
Vuole sostituire le antiche pentole di ghisa, con prodotti di minor peso: il risultato è stato la realizzazione di strumenti di cottura più maneggevoli, più facili da pulire e con una diffusione uniforme del calore per garantire una cottura costante e mantenere inalterati il gusto ed il sapore dei cibi. Ad Alfredo si sono affiancati prima la moglie Marilena e in seguito anche i figli Cristina e Andrea, contribuendo a fare di Risoli un'azienda di sana tradizione industriale italiana.

..... **Una storia di attrezzi**
A history of tools



The company est. 1965

In the town of Lumezzane, during the early Sixties, born Risoli: a company destined to become a leading brand in cooking utensils. Alfredo Montini, the founder, began producing bespoke cast aluminium utensils, pans and pots of high thickness (6-8 mm) with avant-garde scratchproof nonstick coatings. His intention is to substitute the old cast iron kitchenware with a lightweight product: the result was the realization of cookware easier to handle, easier to clean and with a better and uniform distribution of heat to guarantee a constantly cooking and help foods retain their natural taste. Alfredo Montini was first partnered by his wife Marilena and then by his children, Cristina and Andrea, to make Risoli a typically Italian industrial company.



Una cucina naturale

Grazie a tutte le caratteristiche dei materiali impiegati, al design, all'innovazione, alla passione creativa e alla cura artigianale italiana di ogni singolo pezzo, riusciamo ad assicurare una cottura assolutamente naturale dei cibi che ne esalti l'appetibilità ed il buongusto.

A natural cooking

Thanks to all the characteristics of materials, design, innovation, creative passion and Italian craftsmanship for each of our products, we can ensure foods can be cooked in a totally natural and simple manner, which enhances its appetizing and good taste.

Linea Dr. Green®
Dr. Green® Line





**Isole di ultima
generazione**
*Last generation
islands*

Sbavatura
Dribbling



**cucinare
made in Italy**

Nello stabilimento di oltre 10.000 m2, si realizzano interamente tutte le fasi della produzione dalla materia prima al prodotto finito. Ciascuna tappa del processo produttivo viene eseguita con la sicurezza di un controllo costante, grazie ad avanzatissime macchine che consentono un preciso monitoraggio degli indici di efficienza, qualità e performance.

*cooking
made in Italy*

Into our building of 10.000 square mt. are realized all the production steps as from the raw material till the product finished. Every step of the production process is realized with the assurance of the constant control, thanks to the high technology of the machines which grants a specific control of the efficiency levels, quality and performance.

**Materiali
di qualità**

*Quality
materials*





Pressofusione ad alta
temperatura di lega
di alluminio per alimenti

*High temperature
die-casting aluminium
alloy for food*

**“Ricordo i grandi sacrifici ma anche
le grandi soddisfazioni per i traguardi
raggiunti, soprattutto grazie alla scelta
di creare prodotti di alta qualità”**

“I remember the great sacrifices but also the great
satisfactions for the achievements and especially
thanks to choosing to create only products
of the highest quality”

Risolì, la nostra garanzia

Tutta la filiera produttiva è interamente Made in Italy a partire dalla materia prima: l'Alluminio Hi-Grade dalle fonderie Lumezzane. La rifinitura è a mano con tornitura diamantata dei fondi e tutti i prodotti hanno un Triplice strato antiaderente maggiormente resistente ai graffi. 100% atossico e sicuro con Rivestimenti privi di Acido Perfluoro Ottanoico (PFOA).

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). 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.

Risolì, our warranty

The entire production line is Made in Italy, starting from the raw material: High Grade Aluminium ingots from the Lumezzane foundries. The finishing is by hand by diamond turning the under-sides and all products are coated with three layers of scratch resistant nonstick material. 100% non-toxic and food safe without any PFOA (Plerfluorooctanoic acid).

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). 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.



Ad ogni cucina la sua Risoli



blackplus®

.....

10



dr. green®

.....

18



le pignatte®

.....

26



induzione

.....

52



linea forno

.....

60

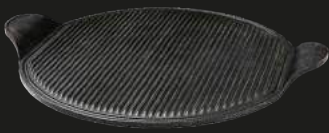


saporella wood

.....

64

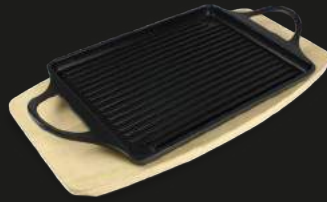
For each kitchen its Risoli



explora®

.....

34



serviwood®

.....

40



granito

.....

44



bbq

.....

68



professionale

.....

70



accessori

.....

76



ELDIAMANT®
PROFILE



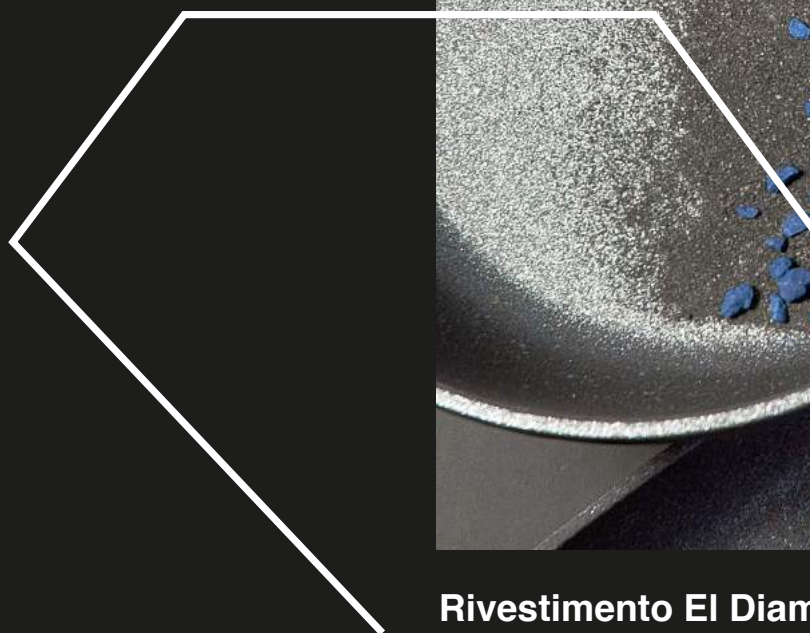
BLACKplus®

**Resistenza
al graffio
senza
precedenti**

La gamma BLACKplus® include in esclusiva i rivestimenti El Diamant profile di ultima generazione, capaci di garantire una resistenza ai graffi senza precedenti su antiaderente. Il corpo in alluminio pressofuso ad alto spessore per ottenere leggerezza, indeformabilità e migliore distribuzione del calore, El Diamant profile con particelle minerali per cotture dolci senza l'uso di grassi. Una gamma testata per una durata superiore ai 40.000 cicli di utilizzo.

**Scratch
resistance
never seen
before**

The BLACKplus® range of products includes the latest generation El Diamant profile coatings, guaranteeing unprecedented scratch resistance on non-stick surfaces. A thick die-cast aluminium body for a lightweight, non-deformable product and greater heat distribution and El Diamant profile with mineral particles for gentle cooking without the use of grease. A range of products tested for over 40,000 cycles of use.



**Rivestimento El Diamant®
testato per oltre 40.000 cicli**

*El Diamant® coating tested
for over 40.000 cycles*





Forza e qualità in cucina

*Strenght and quality
in the kitchen*

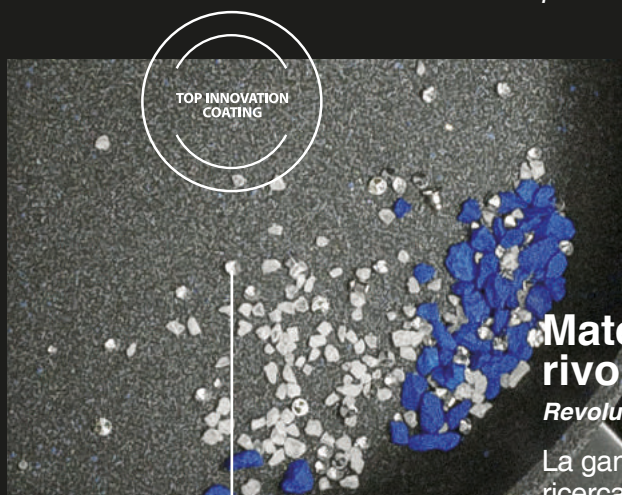


Alta qualità 100% made in Italy

Top quality and 100% made in Italy

Tutta la gamma è realizzata interamente in Italia nella sede di Lumezzane con cura artigianale per ogni singolo pezzo prodotto.

The whole range is made 100% in Italy in Lumezzane with handcraft care for each single piece manufactured.



Materiali rivoluzionari

Revolutionary materials

La gamma black plus è frutto della continua ricerca tecnologica sui materiali Risoli, per garantire le migliori performance in cucina.

Black plus range is the result of continuous technological research on materials, to guarantee the best performances in the kitchen.



Eccellenza italiana, certificazione tedesca

Top innovation coating

Innovazione e qualità, riconosciute e certificate dal TÜV.

Innovation and quality, recognized and certified by TÜV.





Design ergonomico *Ergonomic design*

Maneggevolezza e praticità d'uso sono valori imprescindibili, e punto di partenza nello sviluppo di ogni prodotto.

Handling and practicality of use are important values, and starting point in the development of each product.



Ultra resistente ai graffi

Scratch resistant

Il rivestimento El Diamant® Risoli garantisce una resistenza mai raggiunta prima.

El Diamant® coating Risoli guarantees resistance never reached before.





ELDAMANT®
PROFILE



Padella *Frypan*

item	size	thick.
00103BP/20PN	Ø20cm	6mm
00103BP/24PN	Ø24cm	6mm
00103BP/28PN	Ø28cm	6mm
00103BP/32PN	Ø32cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
00103BPIN/20	Ø20cm	7,2mm
00103BPIN/24	Ø24cm	7,2mm
00103BPIN/28	Ø28cm	7,2mm
00103BPIN/32	Ø32cm	7,2mm



Padella alta *Deep frypan*

item	size	thick.
00104BP/24PN	Ø24cm	8mm
00104BP/28PN	Ø28cm	8mm
Full induction bottom - welded base		
00104BPIN/24	Ø24cm	9,2mm
00104BPIN/28	Ø28cm	9,2mm



Griglia *Grill*

item	size	thick.
000094BP/26PN	26x26cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
00094BPIN/26	26x26cm	7,2mm



Tegame + Coperchio *Saucepan + Glass Lid*

item	size	thick.
00099BP/20PN	Ø20cm	6mm
00099BP/24PN	Ø24cm	6mm
00099BP/28PN	Ø28cm	6mm
00098BP/32PN	Ø32cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
00099BPIN/24	Ø24cm	7,2mm
00099BPIN/28	Ø28cm	7,2mm
00099BPIN/32	Ø32cm	7,2mm

Resistenza ai graffi senza rivali. *Scratch resistance that fear no rivals.*



Casseruola + Coperchio *Saucepot + Glass Lid*

item	size	thick.
00097BP/20PN	Ø20cm	6mm
00097BP/24PN	Ø24cm	6mm
00097BP/28PN	Ø28cm	6mm
())) Full induction bottom - welded base		
00097BPIN/20	Ø20cm	7,2mm
00097BPIN/24	Ø24cm	7,2mm



Casseruolino + Coperchio *Milkpot + Glass Lid*

item	size	thick.
00095BP/16PN	Ø16cm	6mm
())) Full induction bottom - welded base		
00095BPIN/16	Ø16cm	7,2mm



Coperchio di vetro *Glass lid*

item	size
000200/16000	Ø16cm
000200/20000	Ø20cm
000200/24000	Ø24cm
000200/28000	Ø28cm
000200/32000	Ø32cm

● Piano cottura gas, vetroceramica, elettrico, forno.
Gas, glassceramic, electric, oven.

())) Piano cottura ad induzione, forno.
Induction stove, oven.



Rivestimento Eldiamant®
Eldiamant® coating



Testata per 40.000 cicli
Tested for 40.000 cycles



Ultra resistente ai graffi
Scratch ultra resistant

Dr. Green®

**La scelta migliore
per la tua salute
e per una nuova
cucina più
naturale.**



***Best choice
for your health
and natural cooking.***



Utilizzo Professionale
Professional use



Filiera qualità integrata
100% ITALIA
Total quality control
100% ITALY



Certificazione di non tossicità
Danish Technological Institute
Certified non-toxic by the
Danish Technological Institute



Certificazioni
internazionali TUV DNV
International
Certifications by TUV,DNV



Cucina a risparmio energetico
Energy saving cooking



Cottura senza grassi
Fat-free cooking





Packaging & Shopper

Il packaging è un fattore importante nell'ambito della vendita al dettaglio. Assegna personalità al prodotto ed è capace di generare emozioni relative al proprio campo d'appartenenza.

When it comes to retail sales, packaging is a very important factor. It gives products personality and is able to generate an emotional response and a sense of belonging to a certain lifestyle.

-+ Corpo unico in alluminio pressofuso italiano spesso 6mm
Single die-cast Italian aluminium body 6mm thick
-+ Triplice strato di antiaderente garantito Greenstone®
triple layer Greenstone® non stick coating, guaranteed
-+ Resistente ai graffi e facile da pulire
Scratch resistant and easy to clean
-+ PFOA FREE - NICKEL FREE
PFOA FREE - NICKEL FREE
-+ Design per alimenti specifici
Design for specific foods
-+ Rifiniture e controlli manuali individuali
Individually finished and manual controls





Padella

Frypan

item	size	thick.
00103DR/20GS	Ø20cm	6mm
00103DR/24GS	Ø24cm	6mm
00103DR/28GS	Ø28cm	6mm
00103DR/32GS	Ø32cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
00103DRIN/20	Ø20cm	7,2mm
00103DRIN/24	Ø24cm	7,2mm
00103DRIN/28	Ø28cm	7,2mm



Padella alta + Coperchio

Deep frypan + Glass Lid

item	size	thick.
00105DR/28GS	Ø28cm	8mm
Full induction bottom - welded base		
00105DRIN/24	Ø24cm	9,2mm
00105DRIN/28	Ø28cm	9,2mm



Casseruola + Coperchio

Saucepot + Glass Lid

item	size	thick.
00097DR/20GS	Ø20cm	6mm
00097DR/24GS	Ø24cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
00097DRIN/24	Ø24cm	7,2mm



Tegame + Coperchio

Saucepan + Glass Lid

item	size	thick.
00099DR/24GS	Ø24cm	6mm
00099DR/28GS	Ø28cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
00099DRIN/28	Ø28cm	7,2mm

Il miglior antiaderente di sempre.
The best non stick ever.



Bistecchiera
Grill

item	size	thick.
0094BDR/26GS	26x26cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
0094BDRIN/26	26x26cm	7,2mm



Servigrill
Plain Grill

item	size	thick.
00114DR/46GS	46x25cm	6mm



Casseruolino + Coperchio
Milkpot + Glass Lid

item	size	thick.
0095BDR/16GS	Ø16cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
0095BDRIN/16	Ø16cm	7,2mm



Rostiera + Coperchio
Roasting + Glass Lid

item	size	thick.
00109DR/36GS	36x24cm	6mm



Wok

item	size	thick.
00080DR/30GS	Ø30cm	6mm



Wok + Coperchio

Wok + Glass lid

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
00081DRIN/32	Ø32cm	7,2mm



Tajine

item	size	thick.
00133DR/24GS	Ø24cm	6mm



Egg&Sweet

item	size	thick.
00101DR/14GS	Ø14cm	6mm

La salute inizia dalla padella. *Health starts from the pan.*



Vaporgrill + Coperchio *Vaporgrill + Glass lid*

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
0091QDRIN/26	26x26cm	7,2mm



Bistecchiera Manico Legno *Grill with Wooden Handle*

item	size	thick.
0092DR/26GS0	26x26cm	6mm
0092DR/36GS0	33x26cm	6mm

Kit Dr. Green® SET 14 PEZZI / SET 14 PIECES

art. 03SET14PZDR0

art. Full 03SET14DRINO

Pentolino ø16 cm con coperchio in vetro
Casseruola ø24 cm con coperchio in vetro
Tegame ø28 cm con coperchio in vetro
Padella ø24 cm
Pinza nylon
• Schiumarola nylon
• Detersivo Green Clean
• Spugna Green Clean
• N.2 Presine termoisolanti in silicone
+ OMAGGIO Grembiule da cucina

Milkpot ø16 cm with glass lid
Saucepot ø24 cm with glass lid
Saucepan ø28 cm with glass lid
Frypan ø24 cm
Nylon tongs
• Nylon slotted spoon
• Green Clean detergent
• Green Clean sponge
• N.2 silicon handles
+ FREE Kitchen apron



**Più leggera della ghisa,
più facile da pulire,
più performante!**

***Lighter than cast iron,
easier to clean,
better performance!***



Le Pignatte®

LIMITED EDITION

L'artigianalita' di ieri

L'azienda RISOLÌ nasce intorno agli anni Sessanta, a Lumezzane, polo industriale della provincia di Brescia, grazie al lavoro e alle capacità del fondatore Alfredo Montini. La scelta coraggiosa di puntare tutto sulla qualità dei materiali si rivela fin da subito vincente, non solo per conquistare la parte più esigente del mercato, ma per rendere il nome Risolì, un marchio di prestigio, sinonimo di qualità, a livello internazionale.

Yesterday's craftsmanship

RISOLÌ was founded in the sixties, in Lumezzane, the industrial hub of the province of Brescia, thanks to the work and ability of founder Alfredo Montini. The choice to focus on high quality materials was a brave one but soon proved to be a winner, not just by capturing the most demanding market, but also in making the name Risolì an internationally prestigious brand, synonym of quality.



La qualità di oggi

Attraverso gli anni Risoli ha saputo adeguarsi ai tempi, migliorandosi sempre, mantenendo vive le tradizioni, ma riuscendo a reinterpretarle adeguandosi alle nuove tendenze. Oggi Risoli è un'azienda leader nel settore, il Presidente Alfredo Montini è affiancato da validi collaboratori tra cui la moglie Marilena e i figli Cristina ed Andrea, ed insieme hanno saputo allargare i propri confini, rendendo l'azienda efficiente, dinamica e all'avanguardia.

Today's quality

Through the years Risoli has been able to adapt to the times, always improving, keeping traditions alive, but succeeding in reinterpreting them in line with new trends. Today Risoli is a leading company in the field, President Alfredo Montini is flanked by valued collaborators including his wife Marilena and their children Cristina and Andrea. Together they have been expanded their horizons, making the company efficient, dynamic and avant-garde.





I materiali di domani

La costante ricerca di nuove soluzioni culinarie atte a soddisfare le nuove tendenze in cucina ha portato alla luce un nuovo prodotto “in edizione limitata” cui nome Le Pignatte si rifà al gergo dialettale utilizzato nella nostra valle per chiamare le pentole. Prodotta in alluminio fuso è più maneggevole rispetto alla ghisa ma con le stesse performance di distribuzione termica del calore e’ facile da pulire grazie ad una nuovissima tecnologia antiaderente chiamata PROFILE privo di PFOA molto resistente al graffio.

Tomorrow's materials

The constant search for new culinary solutions to meet new trends in the kitchen has brought to light a new limited edition product whose name “Le Pignatte” comes from the local dialect to call pots. Produced in cast aluminum, they are easier to handle than cast iron, but provide the same performance for heat distribution. They are easy to clean thanks to a brand new non-stick technology called PROFILE, without PFOA and extremely scratch resistant.

TEFLON PROFILE

Il rivestimento delle Pignatte fornisce la massima antiaderenza e facilità di pulizia senza pari, il tutto combinato con una resistenza alle abrasioni quasi uguale a quella dei diamanti, grazie alla presenza del carburo di silicio, presente in natura nella roccia di meteorite.



PIÙ LEGGERA DELLA GHISA

La qualità in cucina si misura in spessore, non in peso. Utilizziamo solo materiali tecnologicamente avanzati come l'alluminio fuso, capace di garantire la migliore resa con un peso ridotto, e senza il rischio di ruggine comune a materiali più obsoleti come la ghisa.

TEFLON EDGES

The coating on the Pignatte cooking pots provides the best non-stick surface and unequalled ease of cleaning. All combined with scratch resistance almost equal to that of diamonds, thanks the presence of silicon carbide, found naturally in meteorite rocks.



LIGHTER THAN CAST IRON

Quality in the kitchen is measured in thickness, not in weight. We only use hi-tech materials such as cast aluminium, able to guarantee the best performance with reduced weight and without the risk of rusting, commonly found in obsolete materials such as cast iron.

CONTAINMENT OF COOKING JUICES

The lid, made entirely in non-stick cast aluminium, improves performance on the hob: the cooking juices seep out, keeping the food succulent. The nutritional properties remain intact and the flavours enhanced.



ITALY IN THE KITCHEN

Risolì was founded at Lumezzane in the '60s and still today, it relies on its 100% Made in Italy production, which is controlled and certified. The raw material and the whole production process guarantee a hands-on finished product that expresses the unmistakable qualities of Italian manufacture.

SUCCHI DI COTTURA IN CADUTA

Il coperchio realizzato interamente in alluminio fuso antiaderente migliora le performance ai fornelli: i succhi di cottura cadono, idratando i cibi. Rimangono intatte le proprietà nutritive, e si esaltano i sapori.



L'ITALIA IN CUCINA

Risolì nasce a Lumezzane negli anni '60 e tutt'oggi l'azienda si affida ad una produzione 100% Made in Italy controllata e certificata. Dalla materia prima e per tutta la filiera produttiva che garantisce un prodotto finito curato a mano e dalla inconfondibile qualità italiana.



Casseruola Slow Cooking

Slow Cooking Saucepot

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
00097PIN/20P	Ø20cm	7,2mm
00097PIN/24P	Ø24cm	7,2mm
00097PIN/28P	Ø28 cm	7,2mm



Padella + Coperchio

Frypan + Die Cast Lid

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
00102PIN/20P	Ø20cm	7,2mm
00102PIN/24P	Ø24cm	7,2mm
00102PIN/28P	Ø28cm	7,2mm



Padella Slow Cooking

Slow Cooking Frypan

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
00103PIN/20P	Ø20cm	7,2mm
00103PIN/24P	Ø24cm	7,2mm
00103PIN/28P	Ø28 cm	7,2mm



Coperchio Alluminio Fuso

Cast Lid

item	size
00200P/20PN0	Ø20cm
00200P/24PN0	Ø24cm
00200P/28PN0	Ø28cm

Slow Cooking

La gamma Le Pignatte by Risoli® combina le performance dei materiali di ultima generazione a metodi di cottura tradizionali. Perfetta distribuzione del calore, mantenimento della temperatura e succhi di cottura in caduta, in una parola: Slow cooking. Il risultato? cibi morbidi e succulenti, come mai prima d'ora.

Le Pignatte by Risoli® range combines the performance of the latest generation materials with traditional cooking methods. Perfect heat distribution, even temperature and falling cooking juices, in one word: Slow cooking. The result? soft and tasty food, as never before.

Explora®



La linea
da cucina
per chi è sempre
alla ricerca
di nuovi stimoli.

*The
cooking line
for them who
is always looking
for new arouse.*





New cultural experience





Nuova esperienza culturale

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.



Look out your kitchen window: is the landscape different, exotic, amazing and nice all at once? That means you are using Risolì Gourmet Esplora: 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.



Piastra Servigrill

item	size	thick.
00114FG/46TP	46x25cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
00114FGIN/46	46x25cm	7,2mm



Wok

item	size	thick.
000080/28TP0	Ø28cm	6mm
000080/30TP0	Ø30cm	6mm
000080/32TP0	Ø32cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
0080IN/32TP0	Ø32cm	7,2mm



Vaporgrill

item	size	thick.
00091Q/26TP0	26x26cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
0091QIN/26TP	26x26cm	7,2mm



Vaporplus

item	size	thick.
0097VP/20TP0	Ø20cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
097VPIN/20TP	Ø20cm	7,2mm

Cucina intelligente. *Smart way of cooking.*



Nonsolopizza

item	size	thick.
000135/34TP0	40x34cm	6mm



NEW

Fingergrill

item	size	thick.
OP0114/32TP0	32x16cm	6mm



Brochette Grill

item	size	thick.
00123SP/47TP	47x26cm	6mm



NEW

BB Burger

item	size	thick.
00100B/40TP0	40x24cm	6mm

Serviwood Legno



.....

**Risoli non è solo
in cucina. É anche
in tavola, con stile.**



.....
***Not only in the
kitchen. On the
table too, with style.***



**Supporto legno
per Nonsolopizza**
Wooden trivet for Nonsolopizza

item	size
020080/41NE0	41x36cm



**Supporto legno
per piastra grigliata**
Wooden trivet for grilled plate

item	size
020080/47NE0	47x26cm



**Supporto legno
per Egg&Sweet**
Wooden trivet for Egg&Sweet

item	size
020080/16NE0	16x13,3cm

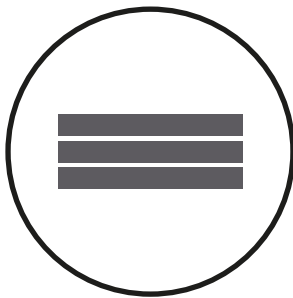


**Supporto legno
per Fingergrill**
Wooden trivet for Fingergrill

item	size
020080/18NE0	35,5x18,5

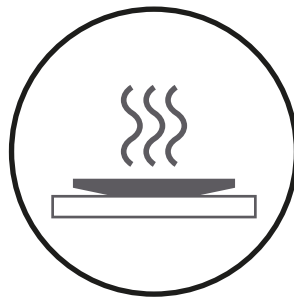
Design made in Italy, direttamente in tavola.

*Design made in Italy,
straight on the table.*



**100% legno
di betulla multistrato**

***100% multilayered
betulla's wood***



**Protegge le superfici
dal calore**

***Protect surfaces
from heat***



**Disegnata per
la gamma Risoli**

***Design for Risoli
products***

Granito



***Non-stick triple
layer high
performance coating.***

.....

.....

**Triplo strato
hard stone ad
alte performance.**





.....
 Solo alluminio pressofuso ad
 Alto spessore indeformabile

Only cast aluminium high thickness



.....
 100% antiaderente certificato
 Interno ed esterno

100% certified non –stick coating



.....
 Maggiore risparmio energetico
 Saving energy



.....
 Per una cucina sana, gustosa,
 Naturale e senza grassi

*For a tasty and healthy cooking,
 natural without fat*



.....
 Rigorosamente made in Italy
 Produced 100% made in Italy





Rivestimento Hard Stone

Granito è la linea di bistecchiere, padelle, casseruole e tegami in alluminio pressofuso ad alto spessore (6 mm) completate con il nuovo rivestimento antiaderente triplo strato Hard Stone ad alte performance, maggiore durata, maggiore resistenza, eco friendly, senza PFOA, nickel free e con l'aggiunta di micro particelle minerali.

Hard Stone coating

Granito is a cookware line with professional quality level, made to reach wonderful results: high thickness aluminium die cast that equally distributes the heat. Hard Stone nonstick and scratch proof coating.





Grill Man. Pieghevole

Grill Pliabile

item	size	thick.
0092GR/26HS0	26x26	6mm
0092GR/36HS0	33x26	6mm



Griglia XL

Grill XL

item	size	thick.
0090GRL/43HS	43x26cm	6mm



Padella

Frypan

item	size	thick.
00103GR/20HS	Ø20cm	6mm
00103GR/24HS	Ø24cm	6mm
00103GR/28HS	Ø28cm	6mm
00103GR/32HS	Ø32cm	6mm



Padella Alta

Deep Frypan

item	size	thick.
00104GR/24HS	Ø24cm	8mm
00104GR/28HS	Ø28cm	8mm

Performance, maggiore durata e resistenza.
Performance, greater strength and durability.



Wok

item	size	thick.
0081GR/28HS0	Ø28cm	6mm
0080GR/30HS0	Ø30cm	6mm



Servigrill

item	size	thick.
00114FG/46HS	46x25cm	6mm



Casseruolino
Milkpot

item	size	thick.
0094BGR/16HS	Ø16cm	6mm



Casseruola
Saucepot

item	size	thick.
0097GR/20HS0	Ø20cm	6mm
0097GR/24HS0	Ø24cm	6mm
0097GR/28HS0	Ø28cm	6mm



Tegame
Saucepan

item	size	thick.
0099GR/20HS0	Ø20cm	6mm
0099GR/24HS0	Ø24cm	6mm
0099GR/28HS0	Ø28cm	6mm
0099GR/32HS0	Ø32cm	6mm



Crepiere

item	size	thick.
00106GR/25HS	Ø25cm	6mm
00106GR/32HS	Ø32cm	6mm



TegliaPlus

item	size	thick.
00102RGR/40H	40x25cm	6mm



Egg&Sweet

item	size	thick.
00101GR/14HS	Ø14cm	6mm



Rostiera + Coperchio
Roster + Glass Lid

item	size	thick.
00109FGR/36H	36x24cm	6mm

Granito

Il rivestimento antiaderente triplo strato Hard Stone offre le caratteristiche tipiche del PTFE con il vantaggio di maggiore resistenza grazie alle cariche ceramiche e resine di cui è composto. L'eccellente conducibilità dell'alluminio consente poi una rapida e uniforme distribuzione del calore già a fiamma bassa, esaltando il gusto dei tuoi piatti.

The triple layer non-stick coating Hard Stone offers the typical characteristics of PTFE with the advantage of greater resistance thanks to the ceramic and resins of which it is composed. The excellent heat conduction of aluminum allows a rapid and even heat distribution also at low temperature, valorizing the taste of your dishes.

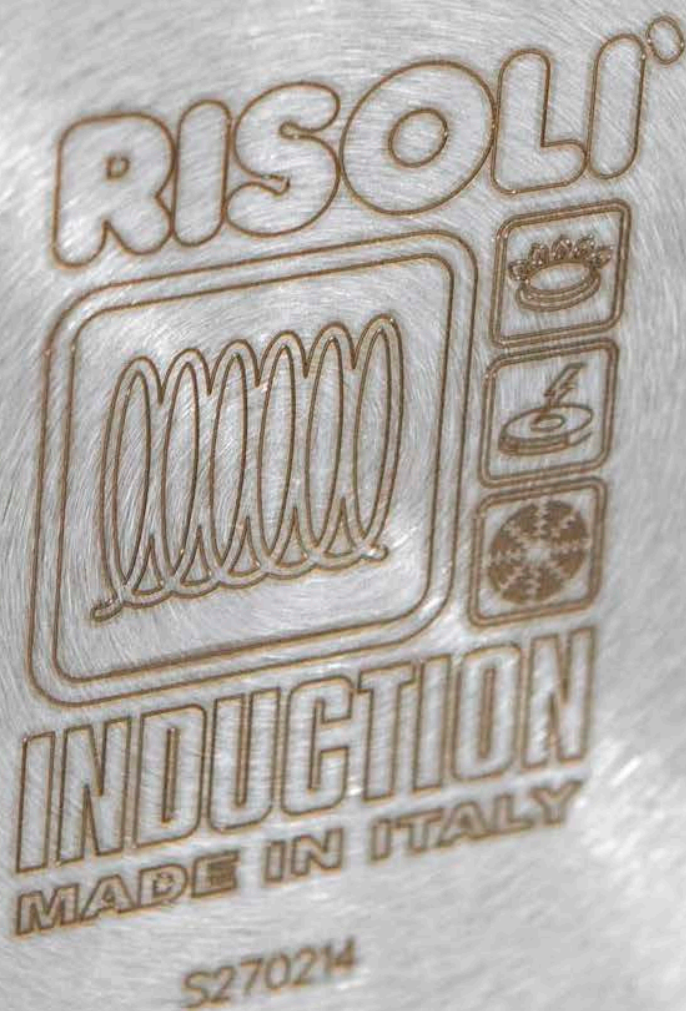
Induzione

.....

**Maggior efficienza,
maggiore resistenza.**

.....

***More efficiency,
more resistance.***





Tecnologia H.E.A.T.

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.





H.E.A.T. Technology

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 addition, 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.



Padella
Frypan

item	size	thick.
(XXX) Full induction bottom - welded base		
01103GRIN/20	Ø20cm	7,2mm
01103GRIN/24	Ø24cm	7,2mm
01103GRIN/28	Ø28cm	7,2mm
01103GRIN/32	Ø32cm	7,2mm



Padella Alta
Deep Frypan

item	size	thick.
(XXX) Full induction bottom - welded base		
01104GRIN/24	Ø24cm	9,2mm
01104GRIN/28	Ø28cm	9,2mm



Casseruola
Saucepot

item	size	thick.
(XXX) Full induction bottom - welded base		
0197GRIN/20H	Ø20cm	7,2mm
0197GRIN/24H	Ø24cm	7,2mm



Tegame
Saucepan

item	size	thick.
(XXX) Full induction bottom - welded base		
0199GRIN/24H	Ø24cm	7,2mm
0199GRIN/28H	Ø28cm	7,2mm



Wok

item	size	thick.
(XXX) Full induction bottom - welded base		
0180GRIN/28H	Ø28cm	7,2mm



Griglia
Grill

item	size	thick.
(XXX) Full induction bottom - welded base		
0194BGRIN/26	26x26cm	7,2mm

INDUCTION
CAST ALUMINIUM
NON-STICK TITANIUM



Padella
Frypan

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
00103IN/20TP	Ø20cm	7,2mm
00103IN/24TP	Ø24cm	7,2mm
00103IN/28TP	Ø28cm	7,2mm
00103IN/32TP	Ø32cm	7,2mm



Padella Alta
High Frypan

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
00104IN/24TP	Ø24cm	9,2mm
00104IN/28TP	Ø28cm	9,2mm



Bistecchiera
Grill

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
0090IN/26T00	26x26cm	7,2mm
0090IN/36T00	33x26cm	7,2mm



Bistecchiera
Grill

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
0094BIN/26TP	26x26cm	7,2mm



Casseruolino + Coperchio

Milkpot + Glass Lid

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
0095BIN/16TP	Ø16cm	7,2mm



Casseruola + Coperchio

Saucepot + Glass Lid

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
00097IN/20TP	Ø20cm	7,2mm
00097IN/24TP	Ø24cm	7,2mm



Tegame + Coperchio

Saucepan + Glass Lid

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
00099IN/24TP	Ø24cm	7,2mm
00099IN/28TP	Ø28cm	7,2mm
00099IN/32TP	Ø32cm	7,2mm
00099IN/36TP	Ø36cm	7,2mm



Wok

item	size	thick.
Full induction bottom - welded base		
0080IN/28P00	Ø28cm	7,2mm

Evoluta ed efficiente. *Evolved and efficient.*



Crepiere

item	size	thick.
(Full induction bottom - welded base)		
00106IN/25TP	Ø25cm	7,2mm
00106IN/28TP	Ø28cm	7,2mm



Pancake

item	size	thick.
(Full induction bottom - welded base)		
00106MIN/25T	Ø25cm	7,2mm



Piastra Liscia *Flat Grill*

item	size	thick.
(Full induction bottom - welded base)		
00114FIN/46T	46x25cm	7,2mm

Linea Forno



.....
**Valorizza
le tue ricette**

.....
***Enhances
your recipes***



Fornetto Multiuso

Oven's Jolly

item	size	thick.
000100/20TP0	Ø20cm	6mm
000100/24TP0	Ø24cm	6mm



Tegame Basso

Omelette Pan

item	size	thick.
000101/20TP0	Ø20cm	6mm
000101/24TP0	Ø24cm	6mm



Padella

Frypan

item	size	thick.
00103S/20TP0	Ø20cm	6mm
00103S/24TP0	Ø24cm	6mm
00103S/28TP0	Ø28cm	6mm
00103S/32TP0	Ø32cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
0103INS/20TP	Ø20cm	7,2mm
0103INS/24TP	Ø24cm	7,2mm
0103INS/28TP	Ø28cm	7,2mm
0103INS/32TP	Ø32cm	7,2mm



Padella Alta

Deep Frypan

item	size	thick.
00104S/24TP0	Ø24cm	8mm
00104S/28TP0	Ø28cm	8mm
Full induction bottom - welded base		
0104INS/24TP	Ø20cm	9,2mm
0104INS/28TP	Ø24cm	9,2mm

Cottura in forno di nuova generazione. *New generation Oven cooking.*



Griglia
Grill

item	size	thick.
00094S/26T00	26x26cm	6mm
Full induction bottom - welded base		
0094INS/26TP	26x26cm	6mm



Teglia Forno
High Baking Dish

item	size	thick.
01102R/40TP0	40x25cm	6mm



Oval Roasting
Oval Roasting

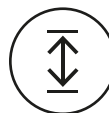
item	size	thick.
00109F/36T00	36x24cm	6mm

● Piano cottura gas, vetroceramica, elettrico, forno.
Gas, glassceramic, electric, oven.

Full induction bottom - welded base



Rivestimento interno Platinum Plus
Chemours® resistente ai graffi
*Platinum Plus Chemours® coating
scratch resistant*



Corpo unico in fusione minimo 6.0mm
single body in minimum melting 6.0mm



Vanno tranquillamente in forno
aumentando le prestazioni di cottura
*Go quietly in the oven while increasing
the performance of cooking*

Saporella Wood



**Strumenti di cottura
con raffinate finiture
in legno.**



***Cooking
instruments with
lovely wood inserts.***



Griglia
Grill

item	size	thick.
000090/20T00	20x20cm	6mm



Griglia
Grill

item	size	thick.
000090/26T00	26x26cm	6mm
000090/28T00	28x28cm	6mm



Griglia
Grill

item	size	thick.
000090/36T00	36x26cm	6mm



Griglia XL
XL Grill

item	size	thick.
000090/43T00	43x26cm	6mm

La natura in cucina. *Nature in the kitchen.*



Griglia Saporelax *Saporelax Grill*

	item	size	thick.
●	0090AX/20T00	20x20cm	6mm
●	0090AX1/20T0	20x20cm	6mm
●	0090AX2/20T0	20x20cm	6mm



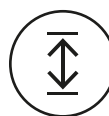
Griglia Saporelax *Saporelax Grill*

	item	size	thick.
●	0090AX/26T00	26x26cm	6mm
●	0090AX1/26T0	26x26cm	6mm
●	0090AX2/26T0	26x26cm	6mm



Griglia Saporelax *Saporelax Grill*

	item	size	thick.
●	0090AX/36T00	33x26cm	6mm
●	0090AX1/36T0	33x26cm	6mm
●	0090AX2/36T0	33x26cm	6mm



Più spessore per più' calore
More thick, more heat



Salva spazio
Save space



Non fa fumo e odori
No smoke or smell

BBQ

Pronti per il
barbecue



*Ready for
barbecue*



Padella
Frypan

item	size	thick.
OP103BQRI/32	Ø32cm	6mm



Tegame
Saucepan

item	size	thick.
OP98BQRI/32T	Ø32cm	6mm



BBQ-Click

item	size	thick.
OP103BQS/32T	Ø32cm	6mm



Korean BBQ

item	size	thick.
000110/38TP0	Ø38cm	6mm



Pofessionale Hi-Tech

***Scelta dai
migliori chef
nel mondo***

**Choosen
by best chefs
in the world**

PROFESSIONALE



Gastronorm

item	size	thick.
OP0120/53TP0	53x32,5	6mm



Tegame *Saucepan*

item	size	thick.
0P98RI/28TP0	Ø28cm	6mm
0P98RI/32TP0	Ø32cm	6mm
0P98RI/36TP0	Ø36cm	6mm



Padella *Frypan*

item	size	thick.
OP103HT/24TP	Ø24cm	6mm
OP103HT/28TP	Ø28cm	6mm
OP103HT/32TP	Ø32cm	6mm
OP103HT/36TP	Ø36cm	6mm



Padella Alta *Deep Frypan*

item	size	thick.
0P104HT/24TP	Ø24cm	8mm
0P104HT/28TP	Ø28cm	8mm
0P104HT/32TP	Ø32cm	8mm
0P104HT/36TP	Ø36cm	8mm

Funzionale e innovativa. *Functional and innovative.*



Piastra Barbecue
Barbecue Plate

item	size	thick.
OP0122/38TP0	38x26,5cm	6mm



Piastra Barbecue Liscia

item	size	thick.
OP122LI/38TP	38x26,5cm	6mm



Manici in acciaio inox
18/10 termoisolanti
*Thermo-insulating handles
made of stainless steel 18/10*



*Rivestimento
in platinum plus®
Platinum plus®
coating*



Linea completa
di pentole professionali
*Complete set
of professional cookware*



Mini Pot

item
OP0096/14TP
OP0096/12TP



Mini Saucepan

item
OP0098/16TP0
OP0098/20TP0



Fingergrill

item
OP0114/32TP0



Egg&Sweet

item
OP0101/14T00

Mini Porzioni

PICCOLI CASALINGHI





Batticarne

***Meat
Crasher***

020074/04B00



Passatelli

***Pasta
Squeezer***

020074/POB00



Schiacciapatate

***Potatoes
Squeezer***

020074/02B00



**Raviolcasa
12**

***12 Raviol
Maker***

020074/11B00



**Raviolcasa
24**

***24 Raviol
Maker***

020074/10B00



**Raviolcasa
36**

***36 Raviol
Maker***

020074/08B00



Adaptor

item	size
020080/22A00	Ø22cm
020080/26A00	Ø26cm



Protector

item	size
020080/60G00	17x17x3
020080/60V00	17x17x3



Green Clean

item	size
020080/70CL0	500ml



Spugna

item	size
020080/80SP0	12,5x8,5x3



**Molla spaghetti
nylon**
*Nylon spaghetti
tongs*

020080/35DR0



**Pala lasagna
nylon**
*Nylon lasagna
server*

020080/38DR0



**Cucchiaione
nylon**
*Nylon cooking
spoon*

020080/36DR0



**Pinza
nylon**
*Nylon
tongs*

020080/39DR0



**Mestolo
nylon**
*Nylon
ladle*

020080/37DR0



**Schiumarola
nylon**
*Nylon slotted
spoon*

020080/33DR0

Accessori Accessories



Cestello VaporPlus
Vapor Glass Basket

00200CV/2000

Ø20cm



Coperchio Ovale
Oval Glass Lid

000200/36000

Ø36cm



Coperchio quadrato
Square Glass Lid

00200Q/26000

26x26cm



Coperchio Vetro
Glass Lid

000200/16000	Ø16cm	000200/32000	Ø32cm
000200/20000	Ø20cm	000200M/36000	Ø36cm
000200/24000	Ø24cm	000200M/40000	Ø40cm
000200/26000	Ø26cm	000200/36000	Ø36cm
000200/28000	Ø28cm		



Coperchio Dr. Green
Dr. Green Glass Lid

00200DR/1600	Ø16cm
00200DR/2000	Ø20cm
00200DR/2400	Ø24cm
00200DR/2800	Ø28cm



Coperchio Alluminio Fuso
Cast Lid

item	size
00200P/20PN0	Ø20cm
00200P/24PN0	Ø24cm
00200P/28PN0	Ø28cm



Presine Silicone
Silicon Pot holders

●	01PRESAO
●	01PRESVO
●	01PRESGO
●	01PRESDR

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA

eXplora

MADE IN ITALY

LA TUA FANTASIA IN CUCINA I



- ✓ Alluminio fuso indeformabile
- ✓ 100% made in Italy
- ✓ Antiaderente certificato
- ✓ Risparmio energetico
- ✓ Facile pulizia

We have the
simplest tastes.
We are always
satisfied with
the best.

#risoliB63
#lifestyle

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Le Pignatte



LAVORATE A MANO
A LUMEZZANE IN ITALIA
HANDMADE IN LUMEZZANE

DAL 1953

MADE IN ITALY

LAVORATE A MANO
A LUMEZZANE IN ITALIA
HANDMADE IN LUMEZZANE

Le Pignatte



DAL 1953

MADE IN ITALY



CUOCI SANO, SCEGLI ITALIANO!



RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Risoli s.r.l.
Lumezzane S.S.
Brescia - Italy
+39 030 8925945
www.risoli.com
info@risoli.com

RISOLI' CATALOGO PRODOTTI 2020