



VAL-ENZA HORECA

Nous habillons vos tables avec passion !





ELDIAMANT®
PROFILE

RISOLI



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.



BLACKplus®



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 |



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 |
| 00097BPIN/28 | Ø28cm | 7,2mm |

**NEW
2022**

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



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 |



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.

Full induction bottom - welded base
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

BLACKplus® 1810

 INDUCTION

100% MADE IN ITALY



Massima espressione tecnologica. Maximum technological expression.



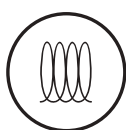
Padella BlackPlus

| item | size | thick. |
|---|-------|--------|
| ⊞⊞⊞ Full induction bottom - welded base | | |
| OP103BAIN/20 | Ø20cm | 7,2mm |
| OP103BAIN/24 | Ø24cm | 7,2mm |
| OP103BAIN/28 | Ø28cm | 7,2mm |



Padella BlackPlus

| item | size | thick. |
|---|-------|--------|
| ⊞⊞⊞ Full induction bottom - welded base | | |
| OP104BAIN/24 | Ø24cm | 7,2mm |
| OP104BAIN/28 | Ø28cm | 7,2mm |



Induzione
iperperformante
*Extra high-performance
induction*



Eldiamant® profile
antiaderente
*Eldiamant® profile
non-stick*



Design
ergonomico
*Ergonomic
design*

**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 expanding 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.



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.



ITALY IN THE KITCHEN

Risoli 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.

L'ITALIA IN CUCINA

Risoli 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.

Le Pignatte®

di
RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA



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.

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 |



Griglia
Grill

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



Padella
Frypan

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

Cottura in forno di nuova generazione.

New generation Oven cooking.



Padella Alta

Deep Frypan

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



Teglia Forno

High Baking Dish

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



Oval Roasting

Oval Roasting

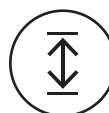
| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 00109F/36T00 | 36x24cm | 6mm |

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

Full induction bottom - welded base
● Piano cottura ad induzione, forno.
Induction stove, oven.



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

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.*





VAPORgrill



Ricircolo del vapore

Il Coperchio in vetro permette di tenere d'occhio il grado di cottura, ma soprattutto garantisce la distribuzione del vapore per una cottura perfetta.



Fondo alto spessore, grill 10mm

Una superficie in alluminio pressofuso, disegnata appositamente per una cottura al vapore con poca acqua, e grill per garantire la fragranza degli alimenti



Uno strumento, due tecniche di cottura

Cottura al vapore con il coperchio,
grill per ultimare la preparazione
e donare fragranza

Gusto e Leggerezza

Mantiene tutte le proprietà
degli ingredienti e valorizza i sapori

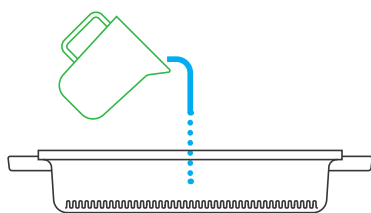
Perfetta distribuzione del calore

Grazie all'alluminio pressofuso ad alto
spessore, 100% Made in Italy

Antiaderente Triplo Strato

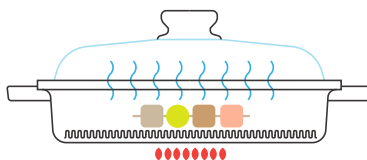
Certificato e sicuro, garantendo la
massima sicurezza in cucina

Come funziona?



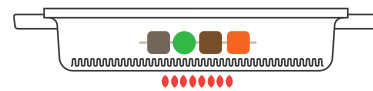
Step 1

Versare l'acqua all'interno
di VAPORgrill



Step 2

Posizionare il coperchio e mettere in cottura.
Il vapore garantirà il mantenimento
delle proprietà degli ingredienti



Step 3

Togliere il coperchio e ultimare la cottura
sulla griglia, fino alla completa
evaporazione dei liquidi



Piastra Servigrill

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



Wok

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



Vaporgrill

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



Vaporplus

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

Cucina intelligente. *Smart way of cooking.*



Nonsolopizza

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 000135/34TPO | 40x34cm | 6mm |



Brochette Grill

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



BB Burger

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 00100B/40TPO | 40x24cm | 6mm |



Pesciera ovale

| item | size | thick. |
|--------------|-----------|--------|
| 000093/42PR0 | 46x26,5cm | 6mm |

BBQ

Pronti per il
barbecue

*Ready for
barbecue*



Finger grill

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| OP0114/32TP0 | 32x16cm | 5mm |



**NEW
2022**

Dual grill

| item | size | thick. |
|--------------|-----------|--------|
| 00114B/26TP0 | 30x22,5cm | 5mm |



**NEW
2022**

Oven grill

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 000114/36TP0 | 36x18cm | 5mm |



BBQ grill

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



BBQ pan *Frypan BBQ*

| item | size | thick. |
|--------------|-------|--------|
| OP103BQRI/32 | Ø32cm | 6mm |



BBQ sauce pan *Frypan BBQ*

| item | size | thick. |
|--------------|-------|--------|
| OP98BQRI/32T | Ø32cm | 6mm |

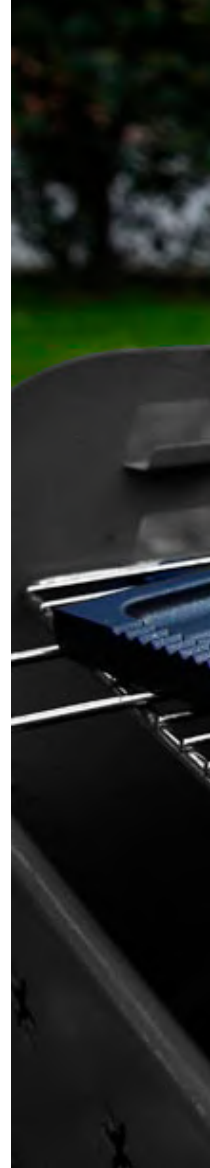
GLI ACCESSORI RISOLI' PER IL BBQ

Fare barbecue è qualcosa di più che cuocere bistecche e salsicce. Su un BBQ puoi cuocere praticamente ogni tipo di pietanza, basta avere l'attrezzatura giusta. Che tu voglia cucinare costine di maiale, servire succosi arrostiti domenicali o viziare la tua famiglia con pizze cotte al forno in casa, il Barbecue è ideale per cucinare all'aria aperta ma Potenzialmente personalizza il tuo Barbecue con i nostri accessori originali Risoli. Se hai un BBQ ma non sai come usarlo o non sai da dove iniziare sei nel posto giusto Utilizza uno dei nostri kit per facilitare il processo di cottura delle tue pietanze.

Gli attrezzi da barbecue devono essere resistenti e massicci che non si pieghino sotto il peso della carne. In commercio si trovano vari set barbecue studiati tenendo in considerazione queste necessità, Noi vi consigliamo di acquistarne uno di qualità in ALLUMINIO FUSO, così che possa durarti a lungo, non essere troppo pesante e diventi facile da pulire. La scelta di questi accessori richiede una valutazione accurata di alcuni fattori, perché solo così si riesce a ottenere una cottura ottimale e omogenea dei cibi. In fase di acquisto è molto importante concentrarsi su prodotti professionali, maneggevoli e da adattare alle misure specifiche.

Barbequeing is so much more than just cooking steaks and sausages. You can cook just about any kind of food on a BBQ as long as you have the right equipment. Whether you are preparing pork ribs, serving a delicious Sunday roast or spoiling your family with home-cooked pizza, a barbeque is ideal for cooking out of doors, especially if you take your grill master skills to another level and personalise your barbeque with original Risoli accessories. If you have a BBQ but don't know how to use it or have no idea where to begin, you are in the right place! Use one of our kits to make the whole process of cooking your food easier.

Barbeque equipment must be resistant and sturdy enough not to bend under the weight of the meat. Various barbeque sets can be found on the market that meet these requirements. We recommend you buy a quality article in CAST ALUMINIUM that will last a long time, not be too heavy and is easy to clean. When buying these accessories, careful consideration must be given to certain factors that are the only way of ensuring optimum, uniform cooking of the food. it is very important to choose professional products that are easy to handle and adapt to specific measurements.





Avere quindi la migliore griglia per barbecue per una cottura perfetta è molto importante. Per questo nel nostro sito abbiamo inserito le nostre GRIGLIE IN ALLUMINIO FUSO dove troverai una selezione dei migliori prodotti disponibili con formati diversi, facili da pulire e maneggevoli.

For perfect cooking results, it is therefore very important to buy the best barbecue grill. This is why we have added to our website our CAST ALUMINIUM GRILLS—a selection of the best products available in different sizes, easy to clean and handle.

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 |
| ())) Full induction bottom - welded base | | |
| 0090INL/26T0 | 26x26cm | 6mm |



Griglia
Grill

| item | size | thick. |
|---|---------|--------|
| 000090/36T00 | 36x26cm | 6mm |
| ())) Full induction bottom - welded base | | |
| 0090INL/36T0 | 33x26cm | 6mm |



Griglia XL
XL Grill

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

GRATELLA



Bistecchiera m.legno
Grill

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 000092/20P00 | 20x20cm | 6mm |
| 000092/26P00 | 26x26cm | 6mm |

low weight



Bistecchiera m.bachelite
Grill

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 00094B/26T00 | 26x26cm | 6mm |





Griglia Saporelax

Saporelax Grill

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



Griglia Saporelax

Saporelax Grill

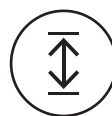
| item | size | thick. |
|--|---------|--------|
| ● 0090AX/26T00 | 26x26cm | 6mm |
| ● 0090AX1/26T0 | 26x26cm | 6mm |
| ● 0090AX2/26T0 | 26x26cm | 6mm |
| ○○○○ Full induction bottom - welded base | | |
| ● 0090IN/26T00 | 26x26cm | 6mm |



Griglia Saporelax

Saporelax Grill

| item | size | thick. |
|--|---------|--------|
| ● 0090AX/36T00 | 33x26cm | 6mm |
| ● 0090AX1/36T0 | 33x26cm | 6mm |
| ● 0090AX2/36T0 | 33x26cm | 6mm |
| ○○○○ Full induction bottom - welded base | | |
| ● 0090IN/36T00 | 33x26cm | 6mm |



Più spessore per più' calore
More thick, more heat



Salva spazio
Save space



Non fa fumo e odori
No smoke or smell

SAPORELLA



Crepiere

| item | size | thick. |
|---|-------|--------|
| 000106/25TOF | Ø25cm | 6mm |
| 000106/28TOF | Ø28cm | 6mm |
| 000106/38TOF | Ø32cm | 6mm |
| ☹☹☹ Full induction bottom - welded base | | |
| 00106IN/25TP | Ø25cm | 6mm |
| 00106IN/28TP | Ø28cm | 6mm |



Pancake

| item | size | thick. |
|---|-------|--------|
| 00106M/25T00 | Ø25cm | 6mm |
| ☹☹☹ Full induction bottom - welded base | | |
| 00106MIN/25T | Ø25cm | 6mm |

SAPORELLA

in ghisa



Griglia

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 000112/36G00 | 23x35cm | 6mm |



Griglia

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 000112/50G00 | 28x50cm | 6mm |



Professionale Hi-Tech

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

**Choosen
by best chefs
in the world**

PROFESSIONAL



Gastronorm 1/1

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



BBQ Grill

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



Padella

Frypan

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

☹☹☹ Available also induction



Saltapasta

Deep Frypan

| item | size | thick. |
|--------------|-------|--------|
| OP104HT/24TP | Ø24cm | 8mm |
| OP104HT/28TP | Ø28cm | 8mm |
| OP104HT/32TP | Ø32cm | 8mm |
| OP104HT/36TP | Ø36cm | 8mm |

☹☹☹ Available also induction

Funzionale e innovativa. *Functional and innovative.*



Piastra Barbecue Liscia

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



Tegame *Saucepan*

| item | size | thick. |
|--------------|-------|--------|
| OP98RI/28TP0 | Ø28cm | 6mm |
| OP98RI/32TP0 | Ø32cm | 6mm |
| OP98RI/36TP0 | Ø36cm | 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

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 non-stick and scratch proof coating.





Grill Man. Pieghevole
Grill Pliable

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



Griglia XL
Grill XL

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



Padella Alta
Deep Frypan

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



Casseruolino
Milkpot

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

**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 |



Padella *Frypan*

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



Egg&Sweet

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



TegliaPlus

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



Rostiera + Coperchio
Roster + Glass Lid

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



Pesciera ovale

| item | size | thick. |
|--------------|-----------|--------|
| 000093/42HS0 | 46x26,5cm | 6mm |



Padella

| item | size | thick. |
|-------------------------------------|-------|--------|
| 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

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



Wok

| item | size | thick. |
|-------------------------------------|-------|--------|
| Full induction bottom - welded base | | |
| 0180GRIN/28H | Ø28cm | 7,5mm |



Griglia

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



Tegame + Coperchio

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



Casseruola + Coperchio

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

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



® Alessandra Dosselli





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 |
| <i>Full induction bottom - welded base</i> | | |
| 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 |
| <i>Full induction bottom - welded base</i> | | |
| 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 |
| <i>Full induction bottom - welded base</i> | | |
| 00097DRIN/24 | Ø24cm | 7,2mm |



Tegame + Coperchio

Saucepan + Glass Lid

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

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



Casseruolino + Coperchio *Milkpot + Glass Lid*

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



Bistecchiera *Grill*

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



Bistecchiera M. Legno *Grill with Wooden Handle*

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



Pesciera ovale

| item | size | thick. |
|--------------|-----------|--------|
| 000093/42GS0 | 46x26,5cm | 6mm |



Servigrill
Plain Grill

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



Vaporgrill + Coperchio
Vaporgrill + Glass lid

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



Egg&Sweet

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



Rostiera + Coperchio
Roasting + Glass Lid

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

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



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 |

Kit Dr. Green®

SET 14 PEZZI / SET 14 PIECES

art. 03SET14PZDR0

art. Full induction bottom - welded base 03SET14DRINO

Pentolino ø16 cm con coperchio in vetro
Casseroia 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



Royal D'ALÙ

RISOLI®

MADE IN ITALY

26cm

LE
RO
RIFIN

**Tortiere creative
in alluminio pressofuso
antiaderente.**



***Creative cake pans
in die-cast aluminium
non-stick***

TORTIERE
in Alluminio
FATE A MANO

Tortiera Crostata

Deep dish tart "crostata"

L'esclusiva tortiera in fusione di alluminio riproduce la bellezza della famosa crostata italiana. La tortiera garantisce che i dettagli del design si vedano direttamente nelle torte e fornisce prestazioni di cottura superiori. Si presenta in tre diverse finiture di antiaderente per soddisfare diversi tipi di esigenze. Vanno in forno fino a 300° C.

The exclusive cast aluminium shapes replicates the beauty of the famous italian Crostata. The cake pan ensure fine details are baked right into the cakes and provide superior baking performance. The pan features a three different non stick finish for satisfy different kind of exhigences. Oven safe to 300°.



Con la forma classica della crostata italiana così facile e così deliziosa.

With classic form of italian crostata so easy and so delicious.



Un risultato superiore con una finitura morbida, brillante e appassionante.

A superior result with a bright and vibrant toffee finish.



Ø24cm - 4/6 persone
**Alluminio fuso
antiaderente**

Tortiera Ciambellone

Deep dish tart "donut"



Ø26cm - 6/8 persone
Alluminio fuso
antiaderente



L'esclusivo Ciambellone in fusione di alluminio esiste da tantissimo tempo, tanto che le sue origini si perdono nella leggenda. D'inverno e d'estate, per una merenda soffice o per una colazione con la C maiuscola garantisce che i dettagli del design si vedano direttamente nella sua inconfondibile forma. Si presenta in tre diverse finiture di antiaderente per soddisfare diversi tipi di esigenze. Vanno in forno fino a 300° C.

The exclusive Donut in cast aluminum has existed for a very long time, so much so that its origins are lost in legend. In winter and summer, for a soft snack or for an Amazing breakfast with it guarantees that the details of the design can be seen directly in its unmistakable shape. The donut pan features three different non-stick finishes to meet different types of needs. They go in the oven up to 300° C.



Le esclusive forme di ciambella in alluminio pressofuso alzano l'asticella della tua torta. Le padelle assicurano che i dettagli fini vengano cotti direttamente nelle torte e forniscono prestazioni di cottura superiori.

Unique cast aluminium donut shapes raise the bar to your cake. Pans ensure fine details are baked right into the cakes and provide superior baking performance.

Per i più grandi come per i più piccini, spolverato semplicemente con lo zucchero a velo oppure ricoperto con una glassa, o ancora, bicolor o farcito.

For the older ones as for the little ones, simply dusted with sugar or covered with an icing or again bicolor or stuffed.

**NEW
2022**

Royal D'ALÙ



Crostata
Dr.Green®

| item | size | thick. |
|--------------|------|--------|
| 020050/24GS0 | 24cm | 5mm |

From -20°C to +300°C



Ciambellone
Dr.Green®

| item | size | thick. |
|--------------|------|--------|
| 020050/26GS0 | 26cm | 5mm |

From -20°C to +300°C



Crostata
Black Plus®

| item | size | thick. |
|--------------|------|--------|
| 020050/24PR0 | 24cm | 5mm |

From -20°C to +300°C



Ciambellone
Black Plus®

| item | size | thick. |
|--------------|------|--------|
| 020050/26PR0 | 26cm | 5mm |

From -20°C to +300°C



Pasticceria creativa. Creative Pastries.

**NEW
2022**



Crostata
Granito

| item | size | thick. |
|--------------|------|--------|
| 020050/24HS0 | 24cm | 5mm |

From -20°C to +300°C



Ciambellone
Granito

| item | size | thick. |
|--------------|------|--------|
| 020050/24HS0 | 26cm | 5mm |

From -20°C to +300°C



Stampo pasticceria

| item | size | thick. |
|--------------|-----------|--------|
| 020051/30PRO | 30x18,5cm | 5 |
| 020051/30H50 | 30x18,5cm | 5 |

From -20°C to +300°C



ELDAMANT[®]
PROFILE



Stampo plumcake

| item | size | thick. |
|--------------|---------|--------|
| 020052/30PRO | 30x12cm | 5 |
| 020052/30H50 | 30x12cm | 5 |

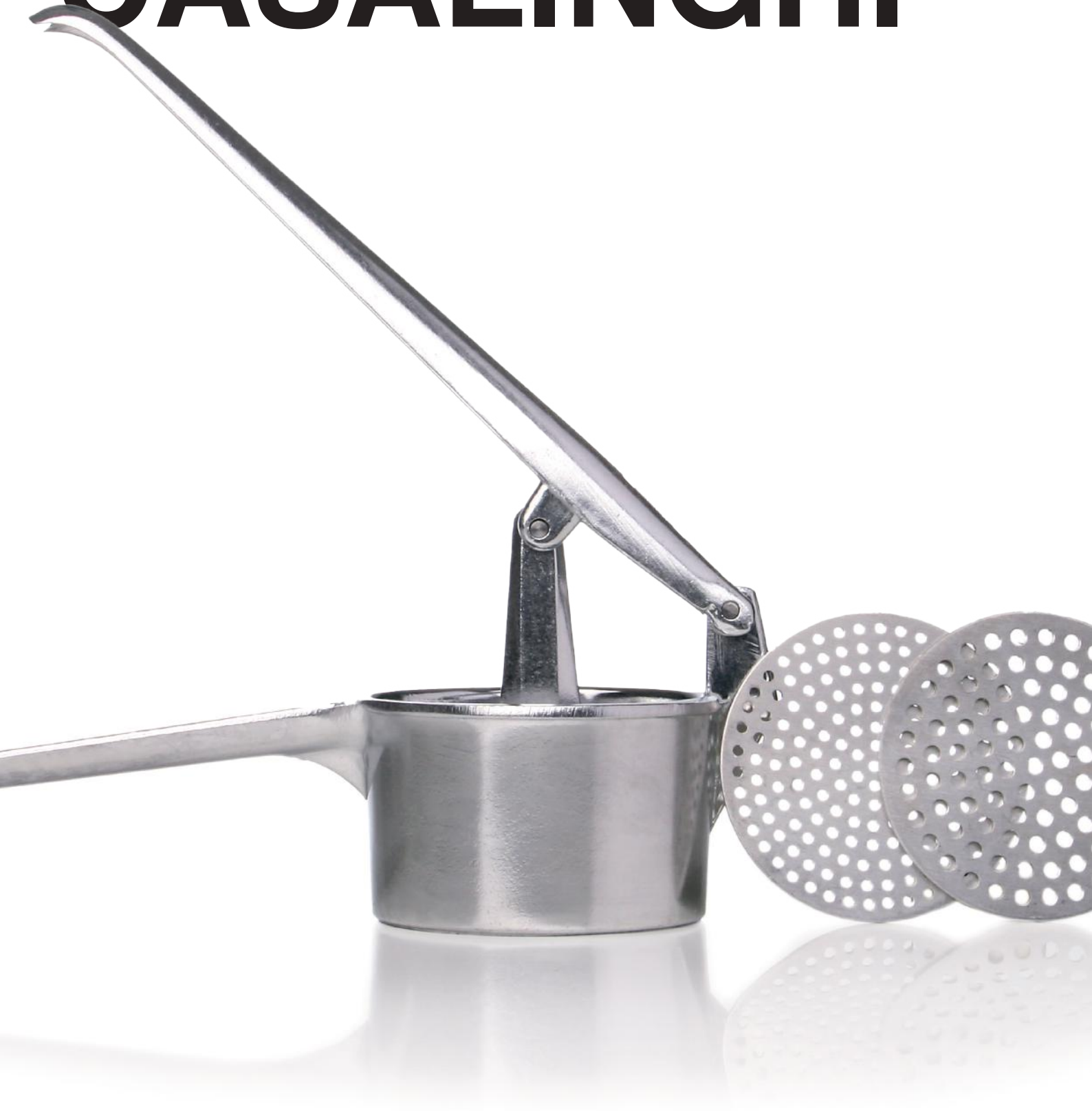
From -20°C to +300°C



ELDAMANT[®]
PROFILE



PICCOLI CASALINGHI





Schiacciapatate

*Potatoes
Squeezer*

020074/02B00



Passatelli

*Pasta
Squeezer*

020074/POB00



Batticarne

*Meat
Crasher*

020074/04B00



**Raviolcasa
36**
*36 Raviol
Maker*

020074/08B00



**Raviolcasa
24**
*24 Raviol
Maker*

020074/10B00



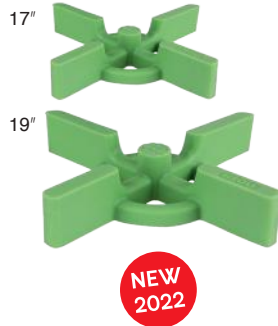
**Raviolcasa
12**
*12 Raviol
Maker*

020074/11B00



Adaptor

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



NEW
2022

Protector

| item | size |
|--------------|---------|
| 020080/60G01 | 19x19x3 |
| 020080/60V00 | 17x17x3 |



Green Clean

| item | size |
|--------------|-------|
| 020080/70CLO | 500ml |



Spugna

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



Pinza nylon
Nylon tongs

020080/39DR0



Mestolo nylon
Nylon ladle

020080/37DR0



Pala lasagna nylon
Nylon lasagna server

020080/38DR0



Cucchiaione nylon
Nylon cooking spoon

020080/36DR0



Molla spaghetti nylon
Nylon spaghetti tongs

020080/35DR0



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 |
| 000200/28000 | 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/20PNO | Ø20cm |
| 00200P/24PNO | Ø24cm |
| 00200P/28PNO | Ø28cm |



Presine Silicone
Silicon Pot holders

● 01PRESAO

● 01PRESVO


● 01PRESGO

● 01PRESDR

Kit Dr. Green®

SET 14 PEZZI / SET 14 PIECES

art. 03SET14PZDR0

art.  03SET14DRINO



Cookware set 14 pieces:

Saucepot Ø 16 + Glass lid / Saucepot Ø 24 + Glass lid

Saucepan Ø 28 + Glass lid / Frypan Ø 24 / Nylon Tong

Nylon Slotted Spoon / Detergent Green Clean / Sponge Green Clean

N. 2 Silicon pot holders green + FREE Kitchen apron

Set Granito

SET 9 PEZZI / SET 9 PIECES

art. 03SET9PZ0HS0



Cookware set 9 pieces: Saucepot ø 16 - 24 - 28 cm

Glasscover 16 - 24 - 28 / Frypan ø 24

Set of 2 pcs silicon pot holders

Today Risoli is not just offering a new, innovative product, but a real revolution of conceiving the obsolete "pot set". In fact, Risoli has created Combination line, the best versatile range of products, with different performances and price range, to satisfy the request of even the most exigent customer



Set BLACKplus®

SET 7 PEZZI / SET 7 PIECES

NEW
2022



art. 03SET7PZ0TP0

art. 0000 03SET7PZ0IN2



IDEAL COMBINATION FOR A GENUINE COOKING

Cookware set 7 pieces:

Saucepot ø 20 cm + Glasscover / Saucepot ø 24 cm + Glasscover

Saucepan ø 28 cm + Glasscover / Saucepot ø 16 cm

Set BLACKplus®

SET 13 PEZZI / SET 13 PIECES

NEW
2022



art. 03SET13PZPR1

art. 0000 03SET13PZPIN



Cookware set 13 pieces:

Saucepot Ø 20 + Cast aluminum lid / Saucepot Ø 24 + Cast aluminum lid

Saucepot Ø 28 + Cast aluminum lid / Frypan Ø 24 / Grill 26x26cm

Nylon spoon / N. 4 Silicon pot holders grey



Shopper shopper

La shopper Dr Green/Risoli da usare in negozio per regali e clienti. Il miglior modo per promuovere il brand in PVP.

Dr Green/Risoli shopper to use in stores as a personal gift for the end user customer. It the best personal way to promote the brand in a PVP.

Negozi stores

Tanti tra i migliori al mondo vendono Risoli.
Fallo anche tu!
La collaborazione da parte dell'azienda è totale.
Questo ci permette di vendere
in oltre 32 paesi.

*Some of the best retailers in the world sell Risoli.
You should too!
The company offers total cooperation.
This is what makes it possible for us to sell our
products in more than 32 countries.*



1.



2.



3.



Espositori Display

1. Espositore professionale che include uno spazio video per introdurre nei negozi tutte le performance tecniche e la qualità della nuova gamma explora.
2. L'attraente espositore Dr Green per i negozi. É perfetto per mostrare l'intera gamma di prodotti Dr Green, accessori inclusi per una cucina elegante e professionale.
3. Espositore da banco per spazi piccoli. Ha la possibilità di esporre un solo prodotto per volta.

1. *Professional display including Video, to introduce in shops all technical and quality performances, of this new range Explora, to the customers.*
2. *Dr. Green attractive display for department stores and gift shops. It is perfect for showing the entire range Dr. Green, including its accessories for a professional, delight and modern kitchen.*
3. *Counter Dr. Green display for small spaces in gift shops or Department stores. It can be used when it is possible to display only a single product.*



Studiato con la collaborazione di alcuni tra i **migliori chef italiani** come: **Marcello Ferrarini** "Il chef Gluten Free", **Davide Botta** Stella Michel nel 2003, **Nicola Ostinelli**, **Max Mariola**, **Sara e Laura**, **Giorgio Barchiesi** "Giorgione", **Camilla Monteduro** e tanti altri. Scegliere i prodotti Risoli significa scegliere una cucina più sana e sostenibile.

*Designed in collaboration with some of Italy's top chefs, like: **Marcello Ferrarini** "The Gluten-Free Chef", **Davide Botta** Michelin Star in 2003, **Nicola Ostinelli**, **Max Mariola**, **Sara and Laura**, **Giorgio Barchiesi** "Giorgione", **Camilla Monteduro**, and many more. When you choose a Risoli product, you choose a healthier and more sustainable cooking style.*



Vero produttore 100% Made in Italy. Rifinitura a mano e divisione in pressofusione con alluminio riciclato.

Prodotti a marchio proprio e Private Label

Real Producer 100% Made in Italy. Hand finishing and die cast division with recycled aluminum. Own Brand or Private Label.



In Risoli l'**alluminio** è **riciclato e riciclabile** al 100% e riutilizzato all'infinito, per dare vita ogni volta a nuovi prodotti.

*At Risoli, the **aluminium** is 100% **recycled and recyclable** and is reused indefinitely, each time transforming into a new product.*

Never lower your standards to please others

Envie d'aller plus loin :



Adresse du Showroom

12A Allée des Ormes
1370 Jodoigne
Belgique

Horaire du showroom

Du mardi au samedi
de 10h à 17h
Du lundi au dimanche
sur rendez-vous



Email

info@val-enza.be
www.val-enza.be



Téléphone

Anael Stordeur
+32(0)483 63 82 01

Valérie Kievits
+32(0)471 79 12 51



Notre showroom
se déplace chez vous



RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



RISOLI' CATALOGO PRODOTTI 2022