

EDO

Pentola per asparagi



Name: edo

Code: PU309

Designer: Patricia Urquiola

**ALESSI**

**Product description**

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con una alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura.

**Consigli /Suggerimenti**

- Formata da un recipiente di cottura di forma cilindrica, alta e stretta, provvisto di coperchio e cestello. Realizzata in acciaio inossidabile 18/10. Il contenitore di cottura e il coperchio sono lucidi all'esterno e satinati all'interno.
- I manici, saldati al corpo dell'asparagiera, sono realizzati in microfusione d'acciaio 18/10 con finitura in PVD bronzo. La saldatura TIG impiegata per fissare i manici all'asparagiera, assicura una congiunzione di elevata qualità e resistenza.
- La forma dei manici, che ricordano dei nastri appuntati al corpo dell'asparagiera, non ha un valore esclusivamente estetico: contiene il passaggio del calore e permette una salda impugnatura senza alcun contatto con il recipiente di cottura. Si consiglia comunque l'uso di presine per assicurare una protezione totale dal calore
- Utensile ideale per cuocere gli asparagi. Consente di lessarli garantendo una cottura perfetta. Gli asparagi vengono inseriti verticalmente nel cestello, con le punte in alto e fuori dall'acqua.
- Terminata la cottura, la comoda maniglia di cui è provvisto il cestello ne consente l'estrazione dalla pentola in modo da rimuovere gli asparagi con facilità, pronti per essere gustati o per dare vita a un uno dei molti piatti ideati per questi ortaggi prelibati.
- Ideale per chi ama gli asparagi e per chi ne apprezza le ottime qualità nutrizionali. Ricchi di fibre, vitamine e sali minerali, gli asparagi non possono mancare in una dieta sana, naturale e disintossicante.
- Lavabile in lavastoviglie



**Technical notes**

PU309 edo Pentola per asparagi con cestello e coperchio in acciaio inossidabile 18/10. Manici in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.  
cl 400 – cm 25,5x17,5 – h cm 26,5

**Metaproject notes**

Il catalogo Alessi, concepito come una sorta di enciclopedia del mondo domestico, si arricchisce di una nuova tipologia, la Pentola per asparagi. Adatta anche per la cottura di tutte le verdure, completa la serie di pentole "Edo" disegnate da Patricia Urquiola.

**ALESSI**

edo

design Patricia Urquiola

