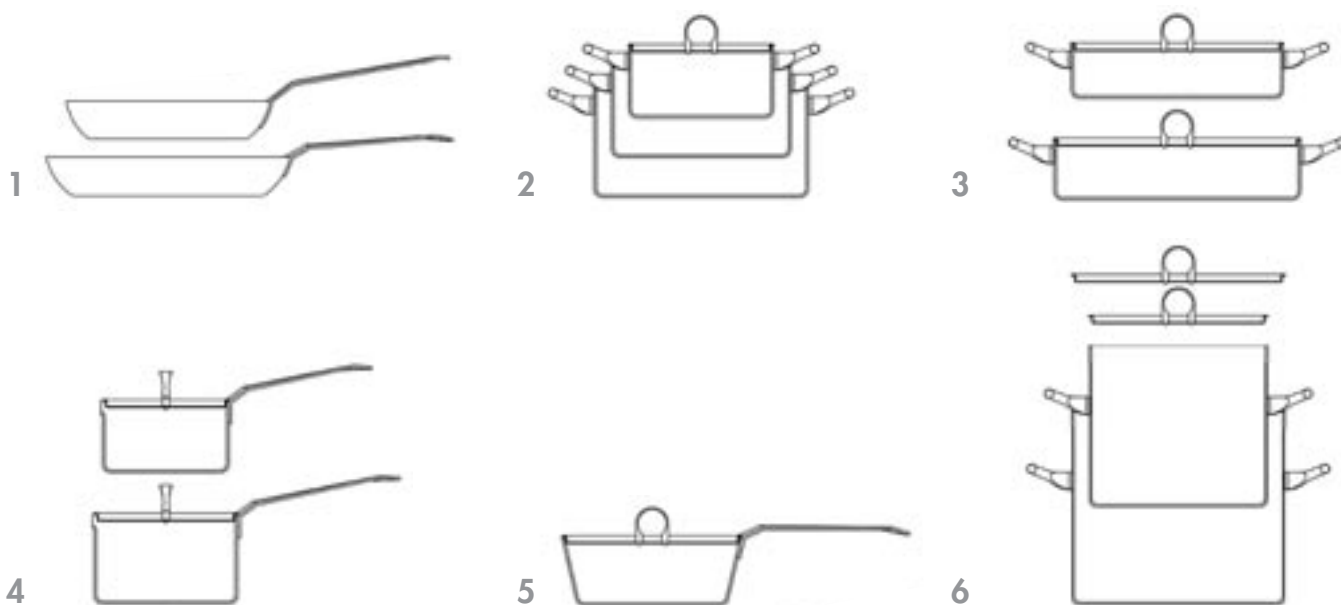

Serie di pentole

Descrizione prodotto

Questa riedizione della "Cintura di Orione" è realizzata in lastra trilamina a forte spessore (esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10), materiale che si presta ad un impiego più versatile grazie alla sua capacità di conduzione del calore, presenta il vantaggio di una maggiore facilità di pulizia. Adatta anche alla cottura su fonti di calore a induzione elettromagnetica. Le manichature sono realizzate in acciaio con finitura grezza brunita, resistente all'usura particolarmente accentuata dei punti di presa.

La serie in trilamina è composta dalla padella Lionese (1) nei diametri cm. 24 e 28; dalla casseruola a due maniglie (2) nei diametri cm. 16, 20 e 24; dalla casseruola bassa a due maniglie (3) nei diametri cm. 24 e 28; dalla casseruola a manico lungo o Russa (4) nei diametri cm. 14 e 16; dalla casseruola conica a manico lungo o Sauteuse (5) nel diametro cm. 20; dalla pentola (6) nei diametri cm. 20 e 24.



Note tecniche

Note metaprogettuali

"La Cintura di Orione" è la prima serie di pentole nella storia della Alessi. Presentata nel 1986 dopo una ricerca durata otto anni, è stata disegnata da Sapper con la collaborazione di Alberto Gozzi e di alcuni grandi Chef: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuilier e Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé. Ne sono in produzione ben tre versioni, con le quali abbiamo inteso coprire tre tipi di pubblico almeno in parte diversi. La versione originaria, dedicata ai privati gourmet, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10. Una seconda versione è in alluminio con rivestimento antiaderente. Questa ultima versione in trilamina (acciaio inox - alluminio - acciaio inox) dal punto di vista delle prestazioni funzionali si avvicina molto alla insuperabile capacità di conduzione del calore propria della versione in rame e acciaio inossidabile, rispetto alla quale presenta i vantaggi di una maggiore facilità di pulizia, del funzionamento anche su fonti di calore a induzione elettromagnetica e del prezzo molto contenuto.

Spring/Summer 2009

Serie di pentole



Nome / Name:

Cintura di Orione

Designer:

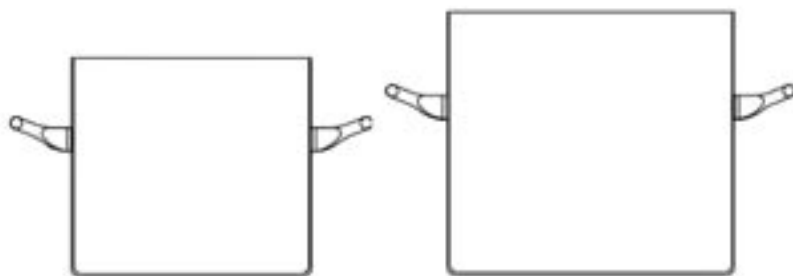
Richard Sapper - Consulenza: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi,
Raymond Thuilier, Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé
Coordinamento: Alberto Gozzi

ALESSI

Serie di pentole

Descrizione prodotto

La pentola serve essenzialmente a bollire acqua o liquidi, ed è quindi il recipiente tipico per le tecniche di cottura del bollire, sobbollire, cuocere al vapore e sbianchire. La pentola è realizzata in trilamina (esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10), materiale che si presta a un impiego più versatile grazie alla sua capacità di conduzione del calore, presenta il vantaggio di una maggiore facilità di pulizia. Adatta anche alla cottura su fonti di calore a induzione elettromagnetica. Le maniglie delle pentole sono realizzate in acciaio microfuso con finitura grezza brunita, resistente all'usura particolarmente accentuata dei punti di presa.



Note tecniche

Pentola in trilamina, spessore 3,5 mm. - esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10. Maniglie in acciaio inossidabile 18/10.

90100/20 T Dimensioni: lt. 5,8 - ø cm. 20 - h. cm. 18,5

90100/24 T Dimensioni: lt. 10 - ø cm. 24 - h. cm. 22

Note metaprogettuali

"La Cintura di Orione" è la prima serie di pentole nella storia della Alessi. Presentata nel 1986 dopo una ricerca durata otto anni, è stata disegnata da Sapper con la collaborazione di Alberto Gozzi e di alcuni grandi Chef: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuilier e Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé. Ne sono in produzione ben tre versioni, con le quali abbiamo inteso coprire tre tipi di pubblico almeno in parte diversi. La versione originaria, dedicata ai privati gourmet, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10. Una seconda versione è in alluminio con rivestimento antiaderente. Questa ultima versione in trilamina (acciaio inox - alluminio - acciaio inox) dal punto di vista delle prestazioni funzionali si avvicina molto alla insuperabile capacità di conduzione del calore propria della versione in rame e acciaio inossidabile, rispetto alla quale presenta i vantaggi di una maggiore facilità di pulizia, del funzionamento anche su fonti di calore a induzione elettromagnetica e del prezzo molto contenuto.

Spring/Summer 2009

Serie di pentole



Nome / Name: Cintura di Orione

Codice / Code: 90100/20 T - 90100/24 T

Designer: Richard Sapper - Consulenza: Gualtiero Marchesi
Coordinamento: Alberto Gozzi

ALESSI

Serie di pentole

Descrizione prodotto

La casseruola bassa a due maniglie, a forma perfettamente cilindrica, è caratterizzata da una altezza circa pari alla terza parte del diametro. Si presta molto bene per la cottura di alimenti di dimensioni ridotte secondo varie tecniche: la cottura al salto, la stufatura, la brasatura e l'arrostitura al forno. La casseruola a due maniglie, viene impiegata nelle cotture secondo le tecniche della brasatura e in particolare della stufatura (salmi di selvaggina, stufati di carni rosse, coniglio alla cacciatora, fricassees di pollo, gulasch all'ungherese, spezzatini di carni bianche, ratatouille). E' inoltre il tipico recipiente per la cottura denominata appunto in casseruola coperta (di cui è esempio principe nella cucina italiana il cosiddetto arrosto della domenica delle nostre famiglie) e per la cottura dei risotti. Le casseruole, sono realizzate in trilamina, spessore 3,5 mm. (esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10), materiale che si presta a un impiego più versatile grazie alla sua capacità di conduzione del calore, presenta il vantaggio di una maggiore facilità di pulizia. Adatta anche alla cottura su fonti di calore a induzione elettromagnetica. Le maniglie delle casseruole sono realizzate in acciaio microfuso con finitura grezza brunita, resistente all'usura particolarmente accentuata dei punti di presa.



Note tecniche

Casseruola in trilamina, spessore 3,5 mm. - esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10. Maniglie in acciaio inossidabile 18/10.

90101/16 T Dimensioni: lt. 1,6 - ø cm. 16 - h. cm. 8

90101/20 T Dimensioni: lt. 3,1 - ø cm. 20 - h. cm. 10

90101/24 T Dimensioni: lt. 5,4 - ø cm. 24 - h. cm. 12

90102/24 T Dimensioni: lt. 2,7 - ø cm. 24 - h. cm. 6

90102/28 T Dimensioni: lt. 4,1 - ø cm. 28 - h. cm. 7

Note metaprogettuali

"La Cintura di Orione" è la prima serie di pentole nella storia della Alessi. Presentata nel 1986 dopo una ricerca durata otto anni, è stata disegnata da Sapper con la collaborazione di Alberto Gozzi e di alcuni grandi Chef: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuilier e Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé. Ne sono in produzione ben tre versioni, con le quali abbiamo inteso coprire tre tipi di pubblico almeno in parte diversi. La versione originaria, dedicata ai privati gourmet, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10. Una seconda versione è in alluminio con rivestimento antiaderente. Questa ultima versione in trilamina (acciaio inox - alluminio - acciaio inox) dal punto di vista delle prestazioni funzionali si avvicina molto alla insuperabile capacità di conduzione del calore propria della versione in rame e acciaio inossidabile, rispetto alla quale presenta i vantaggi di una maggiore facilità di pulizia, del funzionamento anche su fonti di calore a induzione elettromagnetica e del prezzo molto contenuto.

Spring/Summer 2009

Serie di pentole



Nome / Name: Cintura di Orione

Codice / Code: 90101/16 T - 90101/20 T- 90101/24 T 90102/24 T - 90102/28 T

Designer: Richard Sapper - Consulenza: Gualtiero Marchesi
Coordinamento: Alberto Gozzi

ALESSI

Serie di pentole

Descrizione prodotto

La casseruola a manico lungo o Russa, può essere correttamente utilizzata per preparazioni secondo le tecniche della brasatura e della stufatura, in particolare per alimenti di dimensioni ridotte. E' inoltre adatta per la preparazione di quelle salse o sughi che non richiedono amalgama (quindi non la frusta) o che sono effettuate a recipiente coperto (salse al pomodoro, ragù di carne...). La casseruola a manico lungo, è realizzata in trilamina spessore 3,5 mm. (esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio ad alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10), materiale che si presta a un impiego più versatile grazie alla sua capacità di conduzione del calore, presenta il vantaggio di una maggiore facilità di pulizia. Adatta anche alla cottura su fonti di calore a induzione elettromagnetica. I manici delle casseruole sono realizzati in acciaio con finitura grezza brunita, resistente all'usura particolarmente accentuata dei punti di presa.



Note tecniche

Casseruola a manico lungo o Russa in trilamina, spessore 3,5 mm. - esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10. Manico in acciaio inossidabile 18/10.

90105/14 T Dimensioni: lt. 1,2 - ø cm. 14 - h. cm. 8

90105/16 T Dimensioni: lt. 1,8 - ø cm. 16 - h. cm. 9

Note metaprogettuali

"La Cintura di Orione" è la prima serie di pentole nella storia della Alessi. Presentata nel 1986 dopo una ricerca durata otto anni, è stata disegnata da Sapper con la collaborazione di Alberto Gozzi e di alcuni grandi Chef: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuilier e Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé. Ne sono in produzione ben tre versioni, con le quali abbiamo inteso coprire tre tipi di pubblico almeno in parte diversi. La versione originaria, dedicata ai privati gourmet, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10. Una seconda versione è in alluminio con rivestimento antiaderente. Questa ultima versione in trilamina (acciaio inox - alluminio - acciaio inox) dal punto di vista delle prestazioni funzionali si avvicina molto alla insuperabile capacità di conduzione del calore propria della versione in rame e acciaio inossidabile, rispetto alla quale presenta i vantaggi di una maggiore facilità di pulizia, del funzionamento anche su fonti di calore a induzione elettromagnetica e del prezzo molto contenuto.

Spring/Summer 2009

Serie di pentole



Nome / Name: Cintura di Orione

Codice / Code: 90105/14 T - 90105/16 T

Designer: Richard Sapper - Consulenza: Pierre e Michel Troisgros
Coordinamento: Alberto Gozzi

ALESSI

Serie di pentole

Descrizione prodotto

La casseruola conica o Sauteuse è un utensile dalle caratteristiche molto specifiche, il più adatto per tutte quelle operazioni culinarie, effettuate generalmente a caldo, che richiedono di rimestare con frequenza alcune preparazioni a base di elementi dalla composizione instabile e delicata come il burro, la panna e le uova (lo zabaione e tutte le salse al burro: salsa olandese, bernese, mousseline...) e le creme sia dolci che salate. Essa è inoltre il recipiente ideale, grazie alla sua forma a pareti inclinate, per la preparazione delle puree e per alcune cotture al salto. La casseruola conica, è realizzata in trilamina spessore 3,5 mm. (esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10), materiale che si presta a un impiego più versatile grazie alla sua capacità di conduzione del calore, presenta il vantaggio di una maggiore facilità di pulizia. Adatta anche alla cottura su fonti di calore a induzione elettromagnetica. Il manico della casseruola è realizzato in acciaio con finitura grezza brunita, resistente all'usura particolarmente accentuata dei punti di presa.



Note tecniche

Casseruola conica o Sauteuse in trilamina, spessore 3,5 mm. - esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10. Manico in acciaio inossidabile 18/10.
90107/20 T Dimensioni: lt. 2 - ø cm. 20 - h. cm. 7,5

Note metaprogettuali

“La Cintura di Orione” è la prima serie di pentole nella storia della Alessi. Presentata nel 1986 dopo una ricerca durata otto anni, è stata disegnata da Sapper con la collaborazione di Alberto Gozzi e di alcuni grandi Chef: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuilier e Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé. Ne sono in produzione ben tre versioni, con le quali abbiamo inteso coprire tre tipi di pubblico almeno in parte diversi. La versione originaria, dedicata ai privati gourmet, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10. Una seconda versione è in alluminio con rivestimento antiaderente. Questa ultima versione in trilamina (acciaio inox - alluminio - acciaio inox) dal punto di vista delle prestazioni funzionali si avvicina molto alla insuperabile capacità di conduzione del calore propria della versione in rame e acciaio inossidabile, rispetto alla quale presenta i vantaggi di una maggiore facilità di pulizia, del funzionamento anche su fonti di calore a induzione elettromagnetica e del prezzo molto contenuto.

Spring/Summer 2009

Serie di pentole



Nome / Name: Cintura di Orione

Codice / Code: 90107/20 T

Designer: Richard Sapper - Consulenza: Alain Chapel
Coordinamento: Alberto Gozzi

ALESSI

Serie di pentole

Descrizione prodotto

La padella Lionese, è un recipiente in metallo rotondo, basso, a sponda curva. Generalmente usata per le frittiture, il suo impiego è andato ampliandosi dagli inizi di questo secolo fino a diventare il tipico recipiente per la cottura al salto di ogni tipo di carne, di pesce, di verdure (filetti di manzo, braciole di maiale, cotoletta alla milanese, trota al burro e salvia, spinaci saltati...). La sponda curva invece che dritta rende quest'ultima decisamente più idonea per alcuni tipi di preparazioni saltate. La padella, realizzata in trilamina di spessore 3,5 mm. (esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10), materiale che si presta ad un impiego più versatile grazie alla sua capacità di conduzione del calore, presenta il vantaggio di una maggiore facilità di pulizia. Adatta anche alla cottura su fonti di calore a induzione elettromagnetica. Il manico è realizzato in acciaio con finitura grezza brunita, resistente all'usura particolarmente accentuata dei punti di presa.



Note tecniche

Padella Lionese in trilamina, spessore 3,5 mm. - esterno in acciaio AISI 430 magnetico + alluminio a alto spessore + interno in acciaio inossidabile 18/10. Manico in acciaio inossidabile 18/10.

90110/24 T Dimensioni: ø cm. 24 - h. cm. 4,25

90110/28 T Dimensioni: ø cm. 28 - h. cm. 4,25

Note metaprogettuali

“La Cintura di Orione” è la prima serie di pentole nella storia della Alessi. Presentata nel 1986 dopo una ricerca durata otto anni, è stata disegnata da Sapper con la collaborazione di Alberto Gozzi e di alcuni grandi Chef: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuilier e Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé. Ne sono in produzione ben tre versioni, con le quali abbiamo inteso coprire tre tipi di pubblico almeno in parte diversi. La versione originaria, dedicata ai privati gourmet, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10. Una seconda versione è in alluminio con rivestimento antiaderente. Questa ultima versione in trilamina (acciaio inox - alluminio - acciaio inox) dal punto di vista delle prestazioni funzionali si avvicina molto alla insuperabile capacità di conduzione del calore propria della versione in rame e acciaio inossidabile, rispetto alla quale presenta i vantaggi di una maggiore facilità di pulizia, del funzionamento anche su fonti di calore a induzione elettromagnetica e del prezzo molto contenuto.

Spring/Summer 2009

Serie di pentole



Nome / Name: Cintura di Orione

Codice / Code: 90110/24 T - 90110/28 T

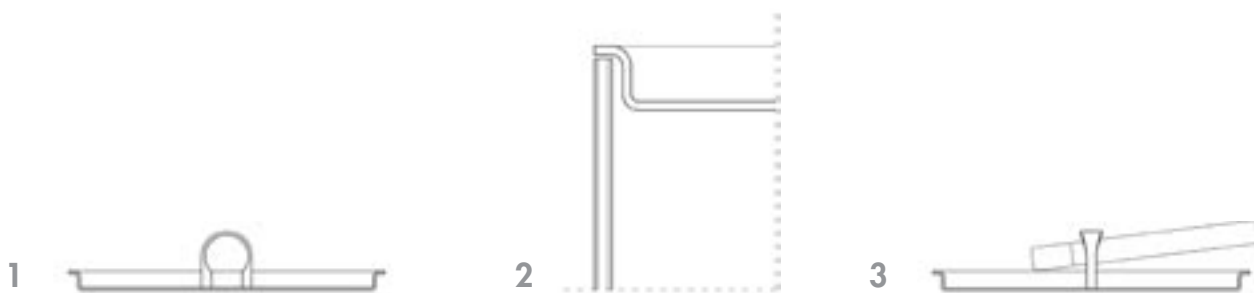
Designer: Richard Sapper - Consulenza: Pierre e Michel Troisgros
Coordinamento: Alberto Gozzi

ALESSI

Serie di pentole

Descrizione prodotto

Il coperchio della "Cintura di Orione" è il degno completamento di una linea che ha fatto epoca nel design degli strumenti in cucina. Il suo profilo esattamente piatto (1) con un bordo "a rientrare" nel volume della pentola (2), lo rende quasi assente nella composizione formale dell'insieme le casseroles e al tempo stesso ne determina un volume di ingombro ridotto al minimo. Il pomolo rispetta rigorosamente gli aspetti funzionali in ogni sua parte: la sezione tonda all'attacco del coperchio diventa gradualmente una sezione piatta e larga nella zona nella quale si produce l'azione di presa. In assenza di presine isolanti la forma ad anello del pomolo consente di utilizzare agevolmente un qualsiasi manico di "strumento" per sollevare il coperchio (3). Il coperchio è realizzato in acciaio inox e lucidato a specchio. Il pomolo è realizzato in acciaio microfuso trattato con un procedimento di brunitura che lo rende di colore scuro in piacevole contrasto con la specchiatura dell'acciaio del coperchio. La brunitura inoltre fornisce una finitura resistente all'usura particolarmente accentuata dei punti di presa.



Note tecniche

Coperchio in acciaio inossidabile 18/10. Pomolo in acciaio 18/10 microfuso brunito.

90200/14 Dimensione \varnothing cm. 14

90200/16 Dimensione \varnothing cm. 16

90200/20 Dimensione \varnothing cm. 20

90200/24 Dimensione \varnothing cm. 24

90200/28 Dimensione \varnothing cm. 28

Note metaprogettuali

"La Cintura di Orione" è la prima serie di pentole nella storia della Alessi. Presentata nel 1986 dopo una ricerca durata otto anni, è stata disegnata da Sapper con la collaborazione di Alberto Gozzi e di alcuni grandi Chef: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuilier e Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé. Ne sono in produzione ben tre versioni, con le quali abbiamo inteso coprire tre tipi di pubblico almeno in parte diversi. La versione originaria, dedicata ai privati gourmet, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10. Una seconda versione è in alluminio con rivestimento antiaderente. Questa ultima versione in trilamina (acciaio inox - alluminio - acciaio inox) dal punto di vista delle prestazioni funzionali si avvicina molto alla insuperabile capacità di conduzione del calore propria della versione in rame e acciaio inossidabile, rispetto alla quale presenta i vantaggi di una maggiore facilità di pulizia, del funzionamento anche su fonti di calore a induzione elettromagnetica e del prezzo molto contenuto.

Spring/Summer 2009

Serie di pentole



Nome / Name: Cintura di Orione

Codice / Code: 90200/14 - 90200/16 - 90200/20 - 90200/24 - 90200/28

Designer: Richard Sapper
Coordinamento: Alberto Gozzi

ALESSI