CASSERUOLA ALTA INDUZIONE AL-BLACK 1 MANICO cm. 16x8

CODICE: **0494003511116**
MARCA: **AGNELLI**

vedi prodotto online

RISPARMIO ENERGETICO:
notevole grazie all'elevata capacitá di condurre il calore.

DURATA:
se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione. Non necessita di manutenzione.

VERSATILITA' D'IMPIEGO:
idoneo per ogni cottura in cui il calore é trasmesso agli alimenti direttamente dal contatto con le pareti del contenitore (brasatura, arrostitura, cottura al forno), é ideale per le cotture lente e a fuoco moderato ma viene impiegato anche per cuocere al salto.

MANICATURA:
in tubolare acciaio inox 18/10 non conduttore di calore e applicazione al corpo con rivetti in lega AG5.

VERNICIATURA:
interna ed esterna con B-Cristall nero

I PREGI:
- Ottima conducibilità termica, pari a quella dell'alluminio non rivestito.
- Praticità di utilizzo e facilità di pulizia.
- Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc.).
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento.
- Sicurezza dal punto di vista igienico.
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti.
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico.

CONSIGLI UTILI:
Esistono vari tipi di applicazione dell'antiaderente: la tecnica di tipo cosiddetto rullato, che si applica al disco prima dello stampaggio del recipiente, quindi molto meno resistente e soggetto a sfogliarsi e la tecnica a spruzzo, effettuata a più strati direttamente sul corpo giù lavorato con prodotti garantiti e quindi normalmente utilizzata per la fabbricazione di recipienti professionali. Verificare in ogni caso che lo spessore (almeno 3 mm) del corpo di alluminio su cui applicato il rivestimento sia sufficiente a garantirne l'affidabilità e la durata.

CARATTERISTICHE:
Capacità di condurre il calore: 225W/°K
Rivestimento: B-Cristal
Spessore: mm.5
Manicatura: Inox tubolare con inserto in silicone
Fondo induzione: diametro cm.11 spessore mm.10

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it