CASSERUOLA ALTA ANTIADERENTE IN ALLUMINIO 1 MANICO cm. 18x10

vedi prodotto online

CODICE: **0498660072105**
MARCA: **AGNELLI**

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

DURATA:
resiste agli urti, agli shock termici e alla corrosione, ma col tempo è destinato ad usurarsi per le abrasioni e l'eventuale utilizzo di lame per tagliare il cibo all'interno del recipiente può danneggiarlo.

SICUREZZA IGIENICA:
la cessione agli alimenti è estremamente bassa, il rivestimento forma una vera e propria barriera tra cibi e contenitore.

VERSATILITÀ D'IMPIEGO:
ideale per cucinare con pochi grassi, grazie alle doti di antiaderenza, per scottare i cibi e per cotture veloci o al salto.

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

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
Spessore: mm.5
Manicature: Inox

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