CASSERUOLA BASSA IN RAME 1 MANICO OTTONE cm. 24x8

vedi prodotto online

CODICE: **0499190070107**
MARCA: **AGNELLI**

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

DURATA:
ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione. La possibilità di ristagnare periodicamente l'interno e lucidarlo esternamente rende il recipiente praticamente eterno.

VERSATILITA' D'IMPIEGO:
adatto a tutte le preparazioni che richiedono precis temperature e cotture lente ed in generale quando il calore viene trasmesso direttamente dalle pareti del contenitore. Viene utilizzato anche in pasticceria per la preparazione di creme e zucchero caramellato, si usa anche per servire in tavola, poiché impreziosisce il servizio.

MANICATURA:
in ottone, applicate al corpo del contenitore con rivetti in acciaio.

I PREGI:
- E' il miglior conduttore di calore in assoluto, 392 W/m. - Permette un notevole risparmio energetico. - Consente, ad una mano esperta, la giusta regolazione del calore in tutto il recipiente. - Indispensabile per la perfetta riuscita di pietanze a lunga cottura e, nei laboratori di pasticceria, di creme e zucchero caramellato. - Qualifica la tavola, per la preparazione che si ritiene implicita il cuoco debba avere nel cucinare con questo metallo e per il suo aspetto di materiale nobile e pregiato.

CONSIGLI UTILI:
- Evitare di porre sul fuoco il recipiente vuoto, cioè senza nessun alimento all'interno, per prolungare la durata della stagnatura. - Durante la cottura, è indispensabile, per evitare surriscaldamenti che alterino la cottura dei cibi, moderare la fiamma. - Non utilizzare assolutamente se la copertura di stagno dovesse essersi consumata. - Per la pulizia interna non utilizzare prodotti abrasivi, per quella esterna solo specifici detergenti facilmente reperibili sul mercato; la tradizione ci insegna che per riportare il rame al suo splendore originale puó bastare anche un limone, passato docilmente sulla superficie esterna la rendera di nuovo brillante. Colorazioni scure sul fondo esterno del recipiente significano che i fuochi (fornelli) su cui è stato posto necessitano di pulizia.

CARATTERISTICHE:
Capacità di condurre il calore: 396W/°K
Spessore: mm.2
Manicature: Ottone

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