CASSERUOLA ALTA MULTISTRATO AGNELLI1907 2 MANICI cm. 24x16

vedi prodotto online

CODICE: **0440021850424**
MARCA: **AGNELLI**

AGNELLI 1907 è la linea di strumenti di cottura, in acciaio con il cuore in alluminio, creata da Pentole Agnelli. Le pentole sono state studiate appositamente per essere compatibili anche con i piani a cottura ad induzione e sono realizzate internamente ed esternamente in acciaio: fra i due strati di acciaio è racchiuso uno strato di alluminio di circa due millimetri.
In tal modo, il cuore in alluminio, conferisce agli strumenti di cottura un maggior risultato per quanto riguarda la distribuzione del calore sui fianchi e in superficie, migliorandone le prestazioni, riducendo tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico.
La manutenzione è estremamente semplice: i prodotti di questa linea sono lavabili in lavastoviglie oppure a mano, con detersivi tradizionali.

PREGI:
- sicurezza dal punto di vista igienico;
- conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione. Non necessita di manutenzione;
- idoneo alla cottura ad induzione;
- conforme alle vigenti norme HACCP;
- buono il risparmio energetico grazie al cuore in alluminio.

PRECAUZIONI:
- elevato peso specifico;
- bassa resistente all'aggressione del sale grosso;

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