CASSERUOLA ALTA ALLUMINIO 2 MANICI cm. 50x28

CASSERUOLA IN ALLUMINIO spessore mm.5 LINEA PROFESSIONALE AGNELLI CON DUE MANICI IN ACCIAIO INOX diametro cm.50 altezza cm.28 capacità 50 litri

vedi prodotto online

CODICE: **0490550071104**
MARCA: **AGNELLI**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

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

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.

I PREGI:
- Ottima conducibilitá termica pari a 225 W/m.
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento.
- Sicurezza dal punto di vista igienico.
- Conformitá alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti.
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico.
- Durata nel tempo grazie allo spessore dei contenitori.
- Conveniente rapporto qualitá-prezzo.

CONSIGLI UTILI:
E' adatto a tutti i tipi di cottura, soprattutto quelli che richiedono tempi prolungati e temperature costanti. Occorre accertarsi all'atto dell'acquisto che il contenitore sia di alluminio puro almeno al 99,5% come prevedono le norme europee in materia di contenitori a contatto con gli alimenti. La patina scura che si forma all'interno delle pentole di alluminio é determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata. Per chi volesse avere sempre i recipienti di cottura splendenti deve usare prodotti specifici. Al primo utilizzo al meglio lavare la pentola con acqua e precondizionarla cioè ungere leggermente l'interno con olio o burro.

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