

**PADELLA SVASATA BASSA IN ALLUMINIO 1 MANICO diametro  
cm. 32**



vedi prodotto online

CODICE: **04923200711**  
MARCA: **AGNELLI**

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## RISPARMIO ENERGETICO:

notevole grazie all'elevata capacità 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 è trasmesso agli alimenti direttamente dal contatto con le pareti del contenitore (brasatura, arrostitura, cottura al forno), è 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 conducibilità termica pari a 225 W/m.
- 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.
- Durata nel tempo grazie allo spessore dei contenitori.
- Conveniente rapporto qualità-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 è 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.3

Manicature: Inox