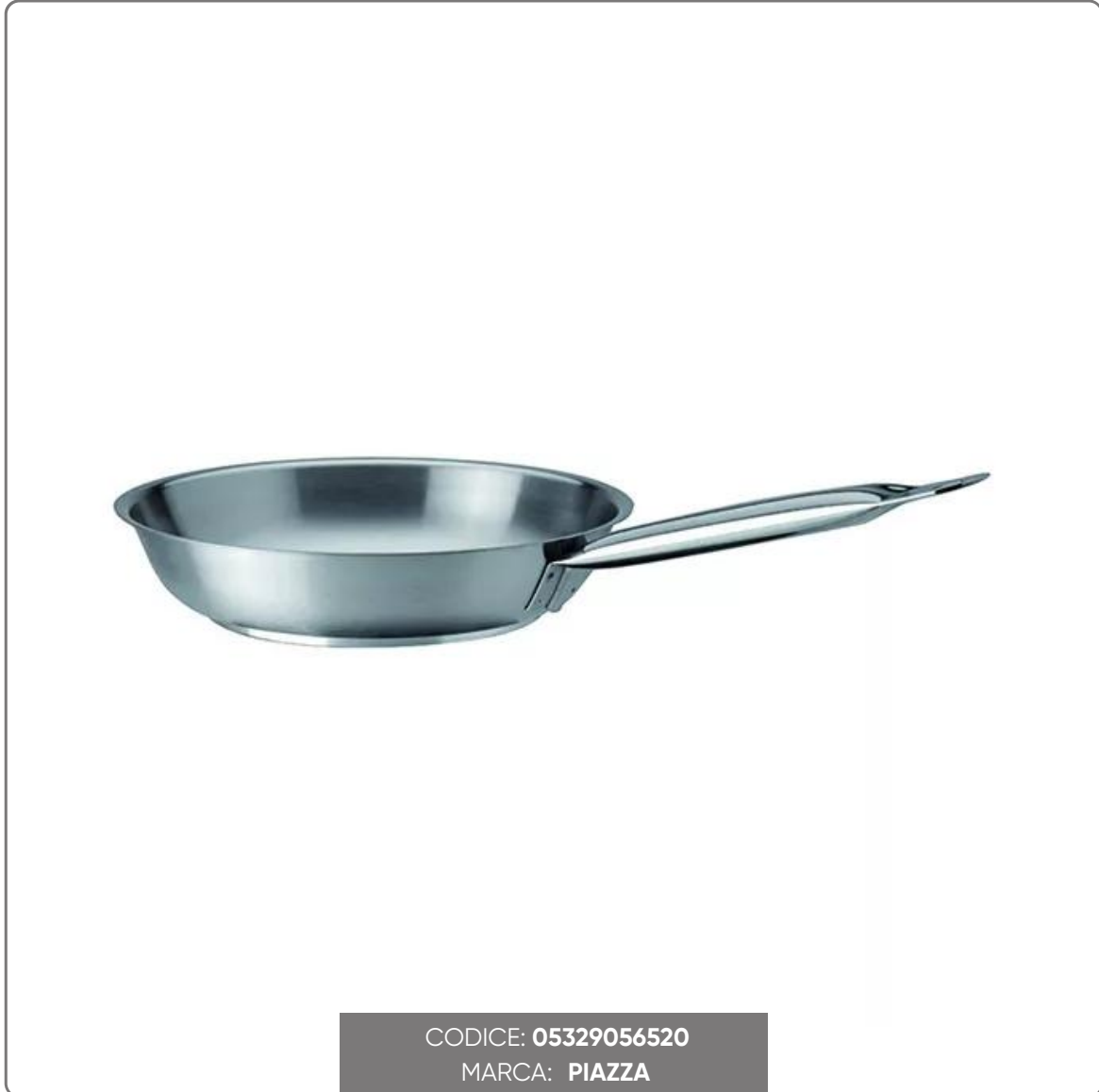


PADELLA INOX 1 MANICO E CONTROMANICO cm. 40



SOLUZIONI FOODSERVICE

Le collezioni di pentolame sono frutto di una ricerca avanzata e costante che pone PIAZZA all'avanguardia nel settore. Le maniglie, dalla presa ampia e solida, sono brevettate, infatti, alcuni accorgimenti, quali la curvatura che ne agevola la comoda presa, la cavità che evita la scottatura, l'esistenza di pastiglie nel punto di saldatura delle stesse al corpo che le rende ermetiche, hanno reso possibile la creazione di un elemento determinante per la definizione di qualità di un prodotto.

Gli spessori del corpo sono i più alti della categoria, la lucidatura è ben rifinita, a garanzia di una lunga durata. Discorso a parte merita il fondo termodiffusore, con inserto in alluminio e fondello in inox, che consente l'impiego su fonti di calore di ogni tipo, dalla tradizionale all'induzione.

CARATTERISTICHE

- Realizzata in Acciaio Inox AISI 304
- Spessori di pareti e manici studiati per offrire il massimo in termini di robustezza, durata nel tempo e conducibilità termica
- Saldatura delle maniglie ad alta tenacità
- Fondo termodiffusore ad alto spessore in grado di garantire una resistenza ottimale agli shock termici
- Ideale per l'induzione di ultima generazione