

**BISTECCHIERA RIGATA IN GHISA CON MANICO cm.24x24**

PADELLA PER BISTECCHE QUADRATA STAUB RIGATA



vedi prodotto online

CODICE: 0580003269344



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## Specifiche tecniche e caratteristiche

### Dati tecnici

Dimensioni: 24 × 24 cm  
Materiale: ghisa smaltata  
Superficie: rigata  
Manico: rivestimento in silicone antiscivolo  
Utilizzo: compatibile con diverse fonti di calore

### Struttura e materiali

Ghisa smaltata: trattiene il calore e lo distribuisce in modo uniforme su tutta la superficie.  
Rivestimento interno nero opaco: resistente a sbalzi termici, alte temperature e usura.  
Superficie rigata: consente una cottura simile alla griglia, favorendo la rosolatura.  
Manico ergonomico con rivestimento: garantisce una presa sicura durante l'utilizzo.

### Funzionamento

Riscaldamento uniforme: riduce zone fredde e migliora la qualità della cottura.  
Elevata inerzia termica: mantiene il calore a lungo, utile per lavorazioni continue.  
Adatta a diverse tecniche di cottura: grigliare, rosolare, stufare o saltare.  
Prestazioni stabili nel tempo: l'utilizzo migliora la resa grazie alle proprietà della ghisa.

### Applicazioni e utilizzo

Indicata per ristoranti, gastronomie, steakhouse, bistrot e cucine professionali che necessitano di uno strumento versatile per la cottura diretta su piastra.

Permette di preparare in modo rapido e uniforme:

bistecche e carni alla griglia;  
pesce e pollame;  
verdure grigliate.

# SOLUZIONI FOODSERVICE

La superficie rigata consente di ottenere una rosolatura efficace, migliorando resa e presentazione del piatto senza l'utilizzo di una griglia dedicata.

È particolarmente utile:

per gestire più preparazioni contemporaneamente su diversi fuochi;  
nei momenti di picco, dove servono velocità e continuità;  
in cucine con spazi limitati, dove non è possibile installare attrezzature dedicate.

Rispetto a una griglia professionale, offre maggiore flessibilità operativa e tempi di utilizzo immediati, senza necessità di installazioni specifiche.

Sintesi operativa

Soluzione pratica per attività che vogliono integrare la cottura alla griglia senza attrezzature ingombranti.

Adatta a preparazioni rapide e continue, garantendo uniformità di cottura e gestione efficiente del servizio.