

Alluminio antiaderente interno esterno

linea Al Black 3mm - 5 mm



Al Black Pentole Agnelli: icona in cucina

Il centro di ricerca Saps di Pentole Agnelli testa quotidianamente strumenti di cottura professionali e sistemi di lavoro atti a migliorare il lavoro in cucina e la qualità dei cibi, in osservanza della valorizzazione delle materie prime usate.

Facendo riferimento alle recenti ricerche condotte su nuove tecnologie, ha messo appunto un innovativo rivestimento di grande resistenza, per garantire performance eccezionali: di durata nel tempo e di anti aderenza.

Di più, questo sistema, lo ha anche applicato agli strumenti di cottura in alluminio, per le cotture a induzione. La grande novità è quella di aver rivestito con l'innovativo B-Cristal lo



PER COTTURA
A GAS



PER COTTURA
ELETTRICA



PER COTTURA
RADIANTE



PER COTTURA
A INDUZIONE
(solo 7 mm)

strumento di cottura in pur-alluminio per alimenti sia dentro che fuori, garantendo: altissima durata, antiaderenza totale, facilità di pulizia in qualsiasi lavastoviglie e con qualsiasi detergente, facilità d'uso sui piani di

cottura ad induzione.

La pentola Al Black B-Cristal in alluminio nella versione classica 3 e 5 mm e per piani cottura ad induzione, si presta, in modo particolare, là dove lo strumento di cottura diventa parte del servizio, dove lo "spadellare" viene eseguito a vista.

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/K

RIVESTIMENTO



B. Cristal 

ECOLOGICO



100%
riciclabile

PESO
SPECIFICO

P_s

2,7

SPESSORE



3, 5 e 7 mm

DURATA



MANICATURA



Tubolare Inox,
sistema tubolare
Cool

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



UNI EN 1388-1; Decreto ministeriale 4 Aprile 1985 (GU n. 98 del 26/4/1985); Decreto ministeriale 1 febbraio 2007 (GU n. 66 del 20/3/2007) Direttiva 84/500/CEE (GU L 277 del 20.10.1984) e 2005/31/CE (GU L 110 del 30/04/2005); Regolamento CE n. 1935/2004



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE