

Alluminio antiaderente interno esterno

linea Al Black induzione



CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/K

RIVESTIMENTO



B-Cristal

ECOLOGICO



100%
riciclabile

PESO
SPECIFICO

P_s

2,7

SPESSORE



3 o 5 mm
fondo 7,5 o 10 mm

DURATA



MANICATURA



Inox

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



Al Black induzione, capaci di fare la differenza

Le Pentole Agnelli per induzione in alluminio per alimenti da 3 e 5 mm di spessore, a cui viene applicato sul fondo un disco di alluminio per aumentare lo spessore aumentando la stabilità meccanica e un disco di acciaio ferritico per rendere questi strumenti di cottura adatti a l'utilizzo su piastre a induzione, sono strumenti di cottura professionali e resistenti. L'alluminio permette un'importante conducibilità termica a garanzia di una temperatura costante su tutta la superficie, per una cottura omogenea, e risparmio di energia.



PER COTTURA
A GAS



PER COTTURA
ELETTRICA



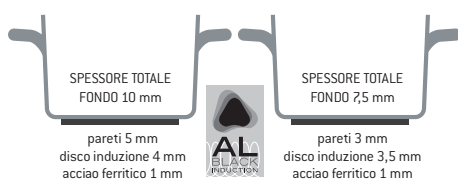
PER COTTURA
RADIANTE



PER COTTURA
A INDUZIONE

Studiate appositamente per i piani di cottura ad induzione, queste pentole vantano un fondo dello spessore di 10 mm per renderle estremamente resistenti e perfette per qualsiasi tipo di cottura: per friggere, per mantecare primi piatti, per cucinare salse,

secondi piatti a base di pesce e di carne. Il manico possiede una guaina anti-scotto e antiscivolo, per una presa più sicura. Le pentole "induzione" Baldassare Agnelli in "alluminio per alimenti" sono inoltre igieniche e versatili, oltre che maneggevoli.



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

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it