

**Casseruola alta in alluminio fondo induzione 1 manico diametro 160 mm x H 80 mm 1,5 LT**



**MODELLO: 290-416**

**41,00 € + IVA**

[Richiedi tempi di consegna](#)



<b>Diametro pentola</b>	160 mm
<b>Altezza pentola</b>	80 mm
<b>Diametro induzione</b>	110 mm
<b>Capacità pentola</b>	1,5 LT

<b>Induzione</b>	Si
<b>Materiale</b>	Alluminio
<b>Tipologia</b>	Casseruola alta 1 manico induzione

## Descrizione

Casseruola alta in alluminio fondo induzione 1 manico diametro 160 mm x H 80 mm e capacità 1,5 litri.

La pentola modello 290-416 è costruita interamente in **alluminio puro 99,5% extraforte**, materiale leggero e maneggevole, di **ottima conduzione termica** e molto resistente.

Sicura dal punto di vista igienico e **conforme alle vigenti norme HACCP**.

La cottura a induzione sfrutta il calore prodotto da un campo magnetico generato dal contatto tra la piastra e il recipiente metallico ferroso. Questo consente di mantenere fredda la superficie del piano attorno alla zona di cottura, garantendo anche grazie all'assenza di fiamma, una maggiore sicurezza.

Altri vantaggi della cottura a induzione sono l'**omogeneità del calore**, la possibilità di **controllare** molto precisamente la **variazione di temperatura** e il **costo di utilizzo inferiore** a quello della cottura a gas.

La caratteristica fondamentale di questo prodotto è la **facilità** nella **pulizia** e nella **manutenzione**.

La casseruola alta è un attrezzo molto versatile ed è adatta soprattutto a brasare, arrostire, gratinare, stufare e mantecare. Particolarmente indicata per la preparazione di salse e creme.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

