

**Casseruola bassa in alluminio fondo
induzione 2 maniglie diametro 200 mm x H
70 mm 2,5 LT**

MODELLO: 290-320

46,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



| | |
|---------------------------|--------|
| Diametro pentola | 200 mm |
| Altezza pentola | 70 mm |
| Diametro induzione | 145 mm |
| Capacità pentola | 2,5 LT |

| | |
|------------------|--|
| Induzione | Sì |
| Materiale | Alluminio |
| Tipologia | Casseruola bassa 2 maniglie induzione |

Descrizione

Casseruola bassa in alluminio fondo induzione 2 maniglie diametro 200 mm x H 70 mm e capacità 2,5 litri.

La pentola modello 290-320 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 bassa è un attrezzo molto versatile ed è adatta soprattutto a brasare, arrostire, gratinare, stufare e mantecare. Particolarmente indicata per la preparazione di arrostiti e risotti.