

## Casseruola bassa in alluminio fondo induzione 2 maniglie diametro 240 mm x H 90 mm 4,1 LT



MODELLO: 290-324

**56,00 € + IVA**

 Richiedi tempi di consegna



<b>Diametro pentola</b>	240 mm
<b>Altezza pentola</b>	90 mm
<b>Diametro induzione</b>	180 mm
<b>Capacità pentola</b>	4,1 LT

<b>Induzione</b>	Sì
<b>Materiale</b>	Alluminio
<b>Tipologia</b>	Casseruola bassa 2 maniglie induzione

### Descrizione

Casseruola bassa in alluminio fondo induzione 2 maniglie diametro 240 mm x H 90 mm e capacità 4,1 litri.

La pentola modello 290-324 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.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

