

**Padella alta in alluminio fondo induzione 1  
manico diametro 240 mm x H 45 mm**

MODELLO: 149-024

**43,00 € + IVA**

 **Richiedi tempi di consegna**



<b>Diametro pentola</b>	240 mm
<b>Altezza pentola</b>	45 mm
<b>Diametro induzione</b>	125 mm

<b>Induzione</b>	Sì
<b>Materiale</b>	Alluminio
<b>Tipologia</b>	Padella alta 1 manico induzione

## Descrizione

Padella alta in alluminio fondo induzione 1 manico diametro 240 mm x H 45 mm.

La padella modello 149-024 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 padella è un attrezzo molto versatile ideale soprattutto per cuocere al salto, mantecare e rigenerare portate già cotte.