# Padella in alluminio antiaderente fondo induzione diametro 280 mm x H 50 mm



## MODELLO: 840-928

## 61,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

| | |
|---|---|
| **Diametro pentola** | 280 mm |
| **Altezza pentola** | 50 mm |
| **Diametro induzione** | 150 mm |

| | |
|---|---|
| **Induzione** | Sì |
| **Materiale** | Alluminio |
| **Tipologia** | Padella antiaderente 1 manico, induzione |

## Descrizione

**Padella in alluminio antiaderente con fondo per induzione 8 mm, 1 manico, diametro 280 mm, diametro induzione 150 e altezza 50 mm.**

La padella modello 840-928 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.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**