

Casseruola alta in alluminio antiaderente fondo induzione 1 manico diametro 200 mm x H 110 mm 3,3 LT

MODELLO: 840-420

77,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Diametro pentola	200 mm
Altezza pentola	110 mm
Diametro induzione	145 mm
Capacità pentola	3,3 LT

Induzione	Sì
Materiale	Alluminio
Tipologia	Casseruola alta antiaderente, 1 manico, induzione

Descrizione

Casseruola alta in alluminio antiaderente con fondo per induzione 10 mm, 1 manico, diametro 200 mm, diametro induzione 145 mm, altezza 110 mm e capacità 3,3 litri.

La casseruola modello 840-420 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