

**Padella in ferro ultraleggero  
antiaderente fondo induzione  
diametro 200 mm x H 45 mm****MODELLO: 269-020****37,00 € + IVA** **Richiedi tempi di consegna**

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>Diametro pentola</b> | 200 mm |
| <b>Altezza pentola</b>  | 45 mm  |
| <b>Induzione</b>        | Sì     |

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| <b>Materiale</b> | Ferro ultraleggero |
| <b>Tipologia</b> | Padella            |

**Descrizione**

**Padella in ferro ultraleggero antiaderente fondo induzione diametro 200 mm x H 45 mm.**

La padella modello 269-020 è costruita in **ferro ultraleggero** il quale presenta il 40% di peso in meno rispetto alle tradizionali pentole di ferro; internamente è **rivestita in ceramica antiaderente** ed è dotata di **manico ergonomico resistente al calore**.

Il materiale impiegato permette una distribuzione omogenea del calore e una cottura rapida a fuoco alto con l'utilizzo di pochi grassi.

Sicura dal punto di vista igienico e **conforme alle vigenti norme HACCP**; può essere utilizzata per qualsiasi tipo di cucina specialmente per induzione.

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

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**