

**Padella in ferro ultraleggero antiaderente  
fondo induzione diametro 240 mm x H 45  
mm**

MODELLO: 269-024

**40,00 € + IVA**

 **Richiedi tempi di consegna**



<b>Diametro pentola</b>	240 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 240 mm x H 45 mm.

La padella modello 269-024 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.