

Padella in alluminio quadrata antiaderente fondo induzione L 280 mm x P 280 mm x H 50 mm

MODELLO: 145-328

81,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Altezza pentola	50 mm
Lunghezza pentola	280 mm
Profondità pentola	280 mm
Peso netto	6,41 Kg

Induzione	Sì
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Materiale	Alluminio
Tipologia	Padella antiaderente 1 manico, induzione

Descrizione

Padella in alluminio quadrata antiaderente fondo induzione 1 manico L 280 mm x P 280 mm x H 50 mm.

La padella modello è costruita interamente in **alluminio forgiato di grosso spessore,** materiale leggero e maneggevole, di **ottima conduzione termica** e molto resistente che garantisce un riscaldamento rapido e uniforme. Il design resistente e antideformazione mantiene l'integrità anche ad alte temperature e l'impugnatura ergonomica tubolare in acciaio inossidabile con rivetti a tre punti garantisce la sicurezza durante la cottura.

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 senza il rischio di bruciare il prodotto grazie al **rivestimento anti aderente ILAG a tre strati per uso intensivo**.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA