



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

MODELLO: 145-328

Dimensioni esterne

L 280 mm x P 280 mm x H 50 mm

81,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



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.