

**AGNELLI1907 Haifischhaut-Antihaft-Bratpfanne,
1 Griff, 28 x 6,5 cm**

2-Ply INDUKTION Haifischhaut Hochkonvex Bratpfanne – Profi in Aluinox, Durchmesser
28 cm



vedi prodotto online

CODICE: **0700142621128**

MARCA: **AGNELLI**



Die Induction Chef Frittierpfanne von Pentole Agnelli stellt die perfekte Mischung aus Tradition und Innovation in der professionellen Küche dar. Sie besteht aus 3 mm starkem Aluinox-Bilaminat und kombiniert einen Kern aus reinem Aluminium für hervorragende Wärmeleitfähigkeit mit einer Außenschicht aus satiniertem ferritischem Stahl, wodurch maximale Effizienz auf Induktionskochfeldern gewährleistet wird.

Die Shark Skin-Innenbeschichtung (PTFE + PEEK) ist eine der fortschrittlichsten ihrer Kategorie:

- bis zu 300 % dicker als eine herkömmliche Antihafbeschichtung, für eine beispiellose

Langlebigkeit

- ausgezeichnete Beständigkeit gegen Stöße, Abrieb und Temperaturschocks
- gleichmäßiges und fettfreies Garen, für eine leichte und gesunde Küche
- leicht zu reinigen, spülmaschinenfest

Diese hohe, ausgestellte Pfanne ist ideal für:

- schnelle und professionelle Pastasaucen
- Muscheln öffnen und kochen
- dynamische Zubereitungen, bei denen die Kraft der Flamme und die thermische Reaktivität den Unterschied ausmachen

Gebrauchsanweisung:

- Vermeiden Sie scharfe oder scheuernde Werkzeuge
- bevorzugen Sie zum Reinigen weiche Schwämme
- Nutzen Sie es optimal für schnelles und intensives Kochen

Technische Daten:

- Material: Aluinox-Bilaminat
- Innenfutter: Shark Skin (PTFE + PEEK)
- Boden: 3 mm, universell für Induktion
- Griff: ergonomischer Edelstahl

Spülmaschinenfest

- Zertifizierungen: PFOA-frei, blei- und cadmiumfrei