

Topf aus hochwertigem Aluminium mit einem Griff, 24 x 13 cm

Aluminium-Kochtopf, Wandstärke 3 mm, Agnelli Professional Linie, mit Edelstahlgriff,
Durchmesser 24 cm, Höhe 13 cm, Fassungsvermögen 5,6 Liter



vedi prodotto online

CODICE: **0700282620524**
MARCA: **AGNELLI**

ENERGIESPAREN:

bemerkenswert dank seiner hohen Wärmeleitfähigkeit.

DAUER:

Bei ausreichender Dicke bietet es hervorragende Beständigkeit gegen Stöße, Temperaturschocks, Abrieb und Korrosion. Wartungsfrei.

VIELSEITIGKEIT DER ANWENDUNG:

Geeignet für alle Garmethoden, bei denen die Hitze durch direkten Kontakt mit den Wänden des Behälters auf die Speisen übertragen wird (Schmoren, Braten, Backen), ist es ideal zum langsamen Garen und bei mittlerer Hitze, wird aber auch zum Sautieren verwendet.

HANDHABEN:

Hergestellt aus nicht wärmeleitendem 18/10 Edelstahlrohr und mit AG5-Legierungsnielen am Gehäuse befestigt.

DIE WICHTIGSTEN VORTEILE:

- Ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit von 225 W/m.
- Energieeinsparung bei Heizquellen.
- Hygienische Sicherheit.
- Einhaltung der Gesetze bezüglich Behältern, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Geringes Gewicht dank reduziertem spezifischem Gewicht.
- Langlebig dank der Wandstärke der Behälter.
- Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

NÜTZLICHE TIPPS:

Sie eignet sich für alle Arten des Kochens, insbesondere für solche, die lange Garzeiten und konstante Temperaturen erfordern. Achten Sie beim Kauf darauf, dass der Behälter aus mindestens 99,5 % reinem Aluminium besteht, wie es die europäischen Normen für Lebensmittelbehälter vorschreiben. Die dunkle Patina, die sich im Inneren von Aluminiumpfannen bildet, entsteht durch die spontane Oxidation des Metalls: eine echte, inerte Schutzschicht, die nicht entfernt werden sollte. Wer stets glänzende Kochutensilien haben möchte, sollte spezielle Pflegeprodukte verwenden. Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, die Pfanne mit Wasser auszuspülen und einzufetten, d. h. die Innenseite leicht mit Öl oder Butter einzufetten.

EIGENSCHAFTEN:

Wärmeleitfähigkeit: 225 W/°K

Dicke: 3 mm

Griffe: Edelstahl