

INDUKTIONSPFANNE CHOC EXTREME Durchmesser 28 cm



vedi prodotto online

CODICE: **0440021851028**
MARCA: **DE BUYER**



SOLUZIONI FOODSERVICE

ENERGIEERSPARNIS: außergewöhnlich aufgrund seiner hohen Wärmeleitfähigkeit.

HALTBARKEIT:

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

VIELFÄLTIGE EINSATZMÖGLICHKEIT:

Eignet sich für alle Garvorgänge, bei denen die Wärme direkt durch den Kontakt mit den Behälterwänden auf die Speisen übertragen wird (Schmoren, Braten, Backen). Ideal für langsames und mäßiges Garen, wird aber auch zum Anbraten verwendet.

DIE NUTZEN:

- Hervorragende Wärmeleitfähigkeit, die der von unbeschichtetem Aluminium entspricht.
- Benutzerfreundlich und leicht zu reinigen.
- Fettarmes Kochen (Öl, Butter, usw.).
- Energiesparende Heizquellen.
- Hygienische Sicherheit.
- Einhaltung der Gesetze für Behälter, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Leicht aufgrund geringem spezifischen Gewicht.

NÜTZLICHE TIPPS:

Es gibt mehrere Arten der Antihafbeschichtung: die so genannte Walztechnik, die auf die Scheibe aufgetragen wird, bevor das Gefäß geformt wird, und daher viel weniger widerstandsfähig und anfällig für Abplatzungen ist, und die Sprühtechnik, die in mehreren Schichten direkt auf die mit garantierten Produkten bearbeitete Schale aufgetragen wird und daher gewöhnlich für die Herstellung von professionellen Gefäßen verwendet wird. Es ist darauf zu achten, dass die Dicke (mindestens 3 mm) des Aluminiumkörpers, auf den die Beschichtung aufgetragen wird, ausreicht, um Zuverlässigkeit und Haltbarkeit zu gewährleisten.

EIGENSCHAFTEN:

Stärke: 3 mm.

Griff: Rohr aus Edelstahl

Induktionsbasis: Dicke 7 mm.