

KUPFERPFANNE ZUM FLAMBIEREN DURCHM. CM. 28

LEICHTE VERZINNTE KUPFERPFANNE MIT HOLZGRIFF



vedi prodotto online

CODICE: **0490020070002**

MARCA: **AGNELLI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

ENERGIEERSPARNIS: außergewöhnlich aufgrund ihrer hervorragenden Wärmeleitfähigkeit.

HALTBARKEIT:

Hervorragende Beständigkeit gegen Stöße, Temperaturschocks, Abrieb und Korrosion. Die Möglichkeit, das Innere periodisch zu stagnieren und das Äußere zu polieren, macht diese Pfanne praktisch ewig haltbar.

VIELSEITIGKEIT IN DER NUTZUNG:

Eignet sich für alle Zubereitungen, die präzise Temperaturen und langsames Garen erfordern, und allgemein, wenn die Wärme direkt durch die Behälterwände übertragen wird. Sie wird auch in der Konditorei für die Zubereitung von Cremes und karamellisiertem Zucker verwendet. Zudem dient sie zum Servieren auf dem Tisch, da sie den Service aufwertet.

GRIFFE:

In Holz.

DIE NUTZEN:

- Es ist der beste Wärmeleiter, 392 W/m. - Das Kupfer ermöglicht erhebliche Energieeinsparungen.
- Eine fachkundige Hand kann die Hitze im gesamten Gefäß regulieren. - Unentbehrlich für das perfekte Ergebnis von Langkochgerichten und, in Konditoreien, von Cremes und karamellisiertem Zucker. - Sie wertet den Tisch für die Zubereitung auf, die der Koch beim Kochen mit diesem Metall hat, sowie wegen des Aussehens als edles und wertvolles Material.

NÜTZLICHE TIPPS:

- Vermeiden Sie es, Die Pfanne leer auf das Feuer zu stellen, d.h. ohne Lebensmittel darin, um die Lebensdauer der Verzinnung zu verlängern. - Beim Kochen ist es wichtig, die Flamme zu mäßigen, um eine Überhitzung zu vermeiden, die den Garprozess der Speisen beeinträchtigt.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht mehr, wenn die Verzinnung abgenutzt ist. - Für die Reinigung des Kupfers innen dürfen keine Scheuermittel verwendet werden, für die Reinigung außen nur spezielle, im Handel erhältliche Reinigungsmittel. Die Praxis zeigt uns, dass schon eine Zitrone ausreicht, um dem Kupfer seinen ursprünglichen Glanz wiederzugeben. Eine dunkle Färbung auf dem äußeren Boden des Behälters bedeutet, dass die Feuerstellen (Kocher), auf denen sie gestellt wurde, gereinigt werden müssen.

EIGENSCHAFTEN:

Fähigkeit, Wärme zu leiten: 396W/°K

Dicke: 2 mm.