

**AUSGESTELLTE NIEDRIGE PFANNE ANTIHAFTBESCHICHTETES  
ALUMINIUM 1 GRIFF 36X5,5 cm**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

**ENERGIEERSPARNIS:** außergewöhnlich aufgrund seiner hohen Wärmeleitfähigkeit.

**HALTBARKEIT:**

Widersteht Stößen, Temperaturschocks und Korrosion, nutzt sich jedoch mit der Zeit durch Abrieb ab. Zudem kann sie die Verwendung von Klingen zum Schneiden von Lebensmitteln in der Pfanne beschädigen.

**HYGIENISCHE SICHERHEIT:**

Die Übertragung auf Lebensmittel ist extrem gering. Die Beschichtung bildet eine Barriere zwischen Lebensmittel und Pfanne.

**VIELSEITIGKEIT IN DER NUTZUNG:**

Ideal zum Kochen mit wenig Fett, dank seiner Antihaft-Eigenschaften, zum Anbraten von Speisen und zum schnellen Kochen oder Sautieren.

**GRIFFE:**

Rohrförmig, aus Edelstahl 18/10, nicht wärmeleitend und mit Nieten aus AG5-Legierung am Körper befestigt.

**EIGENSCHAFTEN:**

- Ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, die der von unbeschichtetem Aluminium entspricht.
- Praktisch im Gebrauch und leicht zu reinigen.
- Fettarmes Kochen (Öl, Butter, etc.).
- Energiesparende Heizquellen.
- Hygienische Sicherheit.
- Entspricht den gesetzlichen Vorschriften für Behälter mit Lebensmittelkontakt.
- Leichtgewichtig aufgrund geringem spezifischen Gewicht.

**NÜTZLICHE TIPPS:**

Es gibt mehrere Arten der Antihaftbeschichtung: 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:**

Fähigkeit, Wärme zu leiten: 225 W/°K

Stärke: 3 mm.

Griff: Edelstahl