

**AUSGESTELLTE NIEDRIGE PFANNE AUS ALUMINIUM 1 GRIFF**  
Durchmesser 32 cm



vedi prodotto online

CODICE: **049232007111**  
MARCA: **AGNELLI**

# 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.

**GRIFF:**

Rohrförmiger Edelstahl 18/10, nicht wärmeleitend und mit Nieten aus AG5-Legierung an den Körper genietet.

**NUTZEN:**

- Hervorragende Wärmeleitfähigkeit von 225 W/m.
- Energieeinsparung von Heizquellen.
- Sicherheit unter dem Gesichtspunkt der Hygiene.
- Einhaltung der Gesetze über Behälter, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Leichtigkeit durch geringes spezifisches Gewicht.
- Langlebigkeit durch die Dicke der Behälter.
- Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

**NÜTZLICHE TIPPS:**

-Eignet sich für alle Arten des Garens, insbesondere für solche, die lange Kochzeiten und konstante Temperaturen erfordern. Beim Kauf ist darauf zu achten, dass der Behälter aus mindestens 99,5 % reinem Aluminium besteht, wie es die europäischen Normen für Behälter mit Lebensmittelkontakt vorschreiben. Die dunkle dünne Schicht, die sich auf der Innenseite des Aluminiums bildet, wird durch die natürliche Oxidation des Metalls verursacht: ein wahrer Schutz, die nicht entfernt werden sollte. Wer möchte, dass die Kochwerkzeuge stets glänzen, muss spezielle Produkte verwenden. Beim ersten Gebrauch ist es am besten, den Topf mit Wasser auszuwaschen und vorzubehandeln, d.h. die Innenseite leicht mit Öl oder Butter zu fetten.

**EIGENSCHAFTEN:**

Wärmeleitfähigkeit: 225 W/°K

Stärke: 3 mm.

Griff: Edelstahl