

NUDELSIEB AUS ALUMINIUM; KONISCH 2 EDELSTAHL-GRIFFE
Durchmesser 36 cm

NUDELSIEB AUS ALUMINIUM; KONISCH Stärke 3 mm PROFESSIONELLE LINEE AGNELLI MIT ZWEI EDELSTAHL-GRIFFEN
Durchmesser 36 cm. Höhe 21 cm



vedi prodotto online

CODICE: **04923500168**
MARCA: **AGNELLI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

HALTBARKEIT:

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

GRIFF:

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

NUTZEN:

- 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:

- Beim Kauf muss sichergestellt werden, dass der Behälter zu mindestens 99,5 % aus 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