PFANNE AUS ANTIHAFTBESCHICHTETEM EDELSTAHL AGNELLI1907 1 GRIFF 32X7,5 cm

PROFI-ANTIHAFTSCHICHT-PFANNE AUS ALUMINIUM UND EDELSTAHL LINIE AGNELLI 1907 MIT EDELSTAHL-GRIFF
Durchmesser 32 cm. Höhe 7,5 cm

vedi prodotto online

CODICE: **0440021851232**
MARCA: **AGNELLI**

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

AGNELLI 1907 ist die Kochgeschirrserie aus Stahl mit Aluminiumkern, die von Pentole Agnelli entwickelt wurde.
Die Pfannen wurden speziell für Induktionskochfelder entwickelt und bestehen sowohl innen als auch außen aus Stahl: Zwischen den beiden Stahlschichten befindet sich eine etwa zwei Millimeter dicke Aluminiumschicht.
Der Aluminiumkern verleiht dem Kochgeschirr eine bessere Wärmeverteilung an den Seiten und auf der Oberfläche, was die Leistung verbessert, die Kochzeit verkürzt und erhebliche Energieeinsparungen ermöglicht.
Die Pflege ist äußerst einfach: Die Produkte dieser Linie sind spülmaschinenfest oder mit herkömmlichen Reinigungsmitteln von Hand abwaschbar.

NUTZEN:
- Hygienesicherheit;
- Einhaltung der Gesetze für Behälter, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen;
- hervorragende Beständigkeit gegen Stöße, Temperaturschocks, Abrieb und Korrosion. Wartungsfrei;
- induktionsgeeignet;
- entspricht den aktuellen HACCP-Vorschriften;
- gute Energieeinsparung dank des Aluminiumkerns.

VORSICHT:
- hohes spezifisches Gewicht;
- wenig resistent gegen grobes Salz;

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it