

**HOHE ANTIHAFTPANNE SHARK SKIN MULTILAYER cm.24X6,5  
2PLY**



vedi prodotto online

CODICE: **0700012625500**  
MARCA: **AGNELLI**

# SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Pfannenkörper besteht aus 3 mm starkem Reinaluminium, das innen mit haftendem SHARK SKIN® und außen mit einem satinierten ferritischen Stahlblech beschichtet ist.

Diese neue HORECA-Linie zeichnet sich durch eine perfekte und universelle induktive Kopplung mit i aus

Induktionsherde garantieren den Betrieb auch bei maximaler Leistung; Dies führt im Vergleich zu anderen Arten von Induktionsböden zu einer schnelleren und gleichmäßigeren Wärmeentwicklung in der gesamten Pfanne.

Die hohen Antihafteigenschaften, die sich aus der hohen Dicke der Antihaftschicht ergeben (größer

300 % im Vergleich zu einer normalen aufgesprühten Antihaftbeschichtung verleihen diesem Produkt eine beispiellose Langlebigkeit.

Vorteile der Induktion:

Frische Küchenumgebungen

Keine Feuerwehrleute erlaubt

Kein Gas

Hohe Kochgeschwindigkeiten

Kochen bei hohen Temperaturen

Technische Besonderheiten

Dadurch kann der Herd optimal funktionieren und stets die vom Küchenprofi eingestellte Leistung liefern.

Der Körper besteht aus einem Material mit hoher Wärmeleitfähigkeit, das eine gleichmäßige Temperatur des Kochgeräts gewährleistet.

Innovative Antihaftbeschichtungen, die dem Verschleiß durch Abrieb und hohe Temperaturen standhalten und eine beispiellose Haltbarkeit bieten.