Cod: 14092

Padella in alluminio ceramicata 20 cm, per induzione



Descrizione

Perché acquistarlo

La padella in alluminio ceramicata aiuta a rosolare, saltare o completare le preparazioni sul piano di cottura. Una scelta utile per predisporre la dotazione necessaria alla propria attività e coordinare le operazioni con il tipo di servizio richiesto.

Punti di forza

- **Gestione degli ingredienti:** La forma del recipiente offre una superficie per disporre e muovere gli ingredienti nelle lavorazioni compatibili, utile per cotture e finiture espresse.
- **Preparazioni al momento:** Permette di organizzare una dotazione per il servizio espresso e per la mantecatura, scegliendo la variante adatta alla ricetta e alla fonte di calore.
- **Compatibile con l'induzione:** La compatibilità con l'induzione è indicata per questa variante e consente di integrarla nella relativa linea di cottura, verificando il diametro utile del piano.

Scheda tecnica

- **Ingombro prodotto:** 20x20x3,8h cm
- **Peso netto unitario:** 1 kg
- **Diametro:** 20 cm
- **Caratteristiche costruttive e funzionali:** Padella in alluminio compatibile con la cottura ad induzione. In base alle dimensioni la possiamo impiegare per la cottura al salto di sostanze non ricche d'acqua e per friggere. La padella antiaderente è utile per saltare la pasta, contorni brasati al burro, apertura di mitili. Un impiego solitamente adatto ad una cucina al momento e veloce.
- **Dettagli di utilizzo e dotazione:** Una cucina che svolge un lavoro à la carte sicuramente dovrà adottare padelle del genere, è in assoluto lo strumento più duttile.
- **Peso lordo del collo per quantità minima:** 1,21 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 43x26x10h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Diametro	200 mm
Dimensioni esterne	200x200x38 mm
Dimensioni imballo	430x260x100 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	1.21 kg
Peso netto	1.000 kg