Cod: 14098

Padella in alluminio manico in acciaio inox, Ø 32 cm



Descrizione

Perché acquistarlo

La padella in alluminio manico in acciaio inox 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.
- **Realizzazione in acciaio inox:** Il materiale indicato si inserisce nella dotazione professionale di cucina e servizio e consente una manutenzione ordinata con prodotti e procedure compatibili.

Scheda tecnica

- **Ingombro prodotto:** 32x32x5,5h cm
- **Peso netto unitario:** 2,21 kg
- **Diametro:** 32 cm
- **Caratteristiche costruttive e funzionali:** Linea professionale in alluminio puro al 99,5%. Bordi rinforzati. Maniglie ergonomiche rivettate al corpo della pentola. Fondo rinforzato. 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.
- **Dettagli di utilizzo e dotazione:** Un impiego solitamente adatto ad una cucina al momento e veloce. 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:** 2,5 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 61x36x17,5h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Diametro	320 mm
Dimensioni esterne	320x320x55 mm
Dimensioni imballo	610x360x175 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	2.50 kg
Peso netto	2.210 kg