Cod: 14769

Padella in alluminio svasata alta Ø 20 cm



Descrizione

Perché acquistarlo

La padella in alluminio svasata alta 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 alluminio:** Il materiale indicato permette di coordinare questo articolo con la propria dotazione, rispettando modalità di utilizzo, lavaggio e manutenzione adatte all'alluminio.

Scheda tecnica

- **Ingombro prodotto:** 20x20x7h cm
- **Peso netto unitario:** 0,73 kg
- **Diametro:** 20 cm
- **Caratteristiche costruttive e funzionali:** Linea professionale in alluminio puro al 99%. 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:** 0,85 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 38x24x12h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Diametro	200 mm
Dimensioni esterne	200x200x70 mm
Dimensioni imballo	380x240x120 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	0.85 kg
Peso netto	0.730 kg