

# Alu-Inox induzione

CAPACITÀ  
DI CONDURRE  
IL CALORE



190 W/K

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



80%  
riciclabile

PESO  
SPECIFICO

**P<sub>s</sub>**

4,1

SPESSORE



3 mm

DURATA



\*\*\*\*\*

MANICATURA



Inox

CONFORMITÀ  
ALLE LEGGI



DM del 21.3.73 S.O. GU n° 104 del  
20/04/73 e successivi aggiornamenti  
ivi compreso il DM 269 del 12/12/2007  
e il DM 215 del 10/12/2008; Reg. CE  
1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04

## Alu-Inox, un magico alluminio rivestito d'acciaio

AluInox è la linea di strumenti di cottura, in acciaio con il cuore in alluminio, creata da Pentole Agnelli.

Le pentole sono state studiate appositamente per essere compatibili anche con i piani a cottura ad induzione e sono realizzate internamente ed esternamente in acciaio: fra i due strati di acciaio è racchiuso uno strato di



PER COTTURA  
A GAS

alluminio di circa due millimetri.



PER COTTURA  
ELETTRICA

In tal modo, il cuore in alluminio, conferisce agli strumenti di cottura un maggior risultato per quanto riguarda la distribuzione del calore sui fianchi



PER COTTURA  
RADIANTE



PER COTTURA  
A INDUZIONE

e in superficie, migliorandone le prestazioni, riducendo tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico.

La manutenzione è estremamente semplice: i prodotti di questa linea sono lavabili in lavastoviglie oppure a mano, con detersivi tradizionali.

**ALU-INOX**  
by Agnelli Industries Group

COMPOSIZIONE:



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE