



Ferro

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/mK

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



100%
riciclabile

PESO
SPECIFICO

P_s

2,7

SPESSORE



3 mm

DURATA



**

MANICATURA



Inox

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



DM del 21.3.73 GU n° 104 del 20/04/73, DM 220 del 26/04/93 S.O. GU n° 162 del 13/07/93, Allegato del Decreto 338 del 22/07/98 GU n° 228 del 30/09/98, DM 299 del 22/12/05 GU n° 37 del 14/02/06, Dir. 82/711/CEE GUCEE L 297 del 23/10/82, Dir. 85/572/CEE GUCEE L 372 del 31/12/1985, Dir. 97/48/CEE GUCE L 222 del 12/8/97, Dir. 2002/72/CE GUCE L 220 del 15/08/02, Dir. 2004/19/CE GUCE L 71 del 10/03/04, Dir. 2005/79/CE GUCE L 302 del 19/11/05, Dir. 2007/19/CE GUCE L 91 del 31/3/07, Reg. CE 1935/2004 GUCE L338 del 13/11/04, UNI EN 1186 1-15: 2003

Ferro, ideale per realizzare frittiture perfette

Se c'è un legame forte, indissolubile, conosciuto in tutto il mondo, è quello che unisce Pentole Agnelli con la cucina italiana. La tradizione, a cui Agnelli guarda sempre con occhio di riguardo, vuole che nella sua collezione non possa mancare la linea delle padelle in ferro: ideale per realizzare frittiture perfette.

Il ferro puro al 99% di cui sono composte consentono di raggiungere velocemente alte temperature e di mantenerle costanti.



PER COTTURA
A GAS



PER COTTURA
ELETTRICA



PER COTTURA
RADIANTE

Un aspetto essenziale per le Padelle in ferro per friggere che devono evitare sia di scaldare troppo l'olio, sia che la sua temperatura cali bruscamente quando s'immerge il cibo.

Il Ferro è anche adatto a cotture in piastra ad induzione.

