

Pasticceria e pizza



CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/K
Alluminio
60 W/K
Lamiera
alluminata e
lamiera blu

RIVESTIMENTO



B-Cristal

ECOLOGICO



100%
riciclabile

PESO
SPECIFICO

P_s

2,7 Alluminio
7,8 Lamiera
alluminata e
lamiera blu

SPESSORE



Da 1 a 1,5 mm

DURATA



CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



Gli strumenti migliori per pizze e pasticceria

Le collezioni di Pentole Agnelli dedicate alla pizza e alla pasticceria, offrono un panorama ampio e articolato di forme e materiali per chi vuole cimentarsi nell'arte bianca e nella panificazione. Suddivise in filoni tematici le collezioni di strumenti Agnelli per cucinare sul fuoco o in forno, sono parte di un patrimonio di saperi dell'azienda bergamasca, capaci di restituire, alle preparazioni, facilità di espressione e

garanzia di qualità.

Perché l'essenza del fare dolci o pizza, pane, focacce, è sì lavoro di ingegno e rigore, ma anche di tradizione e fantasia.

Tradizione e fantasia nel saper scegliere gli ingredienti più appropriati, ma anche strumenti, come quelli messi a disposizione da Pentole Agnelli che consentono ai fruitori un'esperienza in cucina stimolante e accessibile a tutti.

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 GUCEE L 222 del 12/8/97, Dir. 2002/72/CE GUCEE L 220 del 15/08/02, Dir. 2004/19/CE GUCEE L 71 del 10/03/04, Dir. 2005/79/CE GUCEE L 302 del 19/11/05, Dir. 2007/19/CE GUCEE L 91 del 31/3/07, Reg. CE 1935/2004 GUCEE L 338 del 13/11/04, UNI EN 1186 135: 2003



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE