

# Ghisa smaltata Slowcook

CAPACITÀ  
DI CONDURRE  
IL CALORE



55 W/K

RIVESTIMENTO



Smalto vetrificato  
800°

ECOLOGICO



100%  
riciclabile

PESO  
SPECIFICO

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

6,7

SPESSORE



Da 2 a 4 mm

DURATA



\*\*\*\*

MANICATURA



Ghisa

CONFORMITÀ  
ALLE LEGGI



LFGB - Deutschland  
FDA - USA  
84/500/EEC

## Slowcook, cuoci delicato servi raffinato

Il primo valore di una Pentola Agnelli è la qualità intrinseca che dimostra quella ineccepibile delle materie prime certificate, quella eccezionale della lavorazione, quella dell'autenticità che è più forte del tempo. Pentole Agnelli è da sempre attenta ai tempi che mutano, alle nuove tendenze in cucina, che oggi vanno verso il recupero delle ricette più tradizionali con l'uso della tecnologia del XXI secolo. Così ha deciso di aggiungere un nuovo materiale



alla propria gamma di pentole: la ghisa smaltata. La ghisa trasferisce il calore quattro volte più lentamente dell'alluminio ed è perciò ideale per cotture lente permettendo al cibo di cuocere gradualmente, senza perdere i propri liquidi, impedendogli quindi di restringersi. È inoltre ideale per preparare del cibo che può essere abbrustolito e grigliato molto rapidamente all'esterno e restare quasi crudo all'interno. La collezione di pentole in ghisa SLOWCOOK di Pentole Agnelli comprende diverse forme e diversi colori per dare forma e luce a personalissimi gusti in cucina.



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE