

Alluminio professionale 3 e 5 mm e induzione professionale 3 mm con doppio fondo



CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/K

ECOLOGICO



100%
riciclabile

RIVESTIMENTO



Nessuno

PESO
SPECIFICO

P_s

2,7

SPESSORE



3 e 5 mm

DURATA



MANICATURA



Tubolare Inox,
sistema tubolare
Cool

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



Alluminio Puro, il principe della cucina

Alcuni buoni e utili consigli di utilizzo degli strumenti di cottura realizzati in Alluminio con purezza superiore al 99%.

- Al primo utilizzo pulire attentamente le pentole, sciacquare con acqua bollente e asciugare. Successivamente ungere l'interno e l'esterno con un poco di olio o burro e lasciare riposare per una notte.
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato, proprio perché le pentole in Alluminio Extra Puro al 99,5% hanno

un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte.

- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso.

• Non lavare le pentole in Alluminio con purezza superiore al 99% in lavastoviglie.

• È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda.

- I cibi acidi e/o salati (ad esempio marinate, salamoie e pomodori) possono essere perfettamente cucinati in



PER COTTURA
A GAS



PER COTTURA
ELETTRICA



PER COTTURA
RADIANTE



PER COTTURA
A INDUZIONE
(solo 7 mm)

contenitori di Alluminio con purezza superiore al 99%.

- I cibi fortemente acidi e/o salati (ad esempio marinate, salamoie e pomodori) non possono essere conservati in contenitori d'Alluminio.

- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato

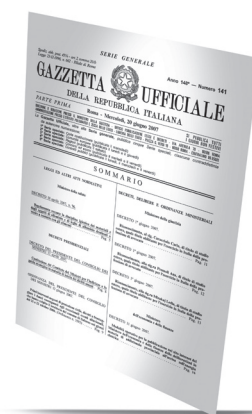
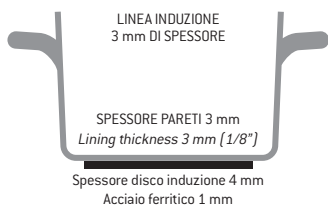
oltre 24 ore".

- Aggiungere il sale solo durante l'ebollizione per favorirne lo scioglimento ed impedire che aggredisca il metallo.

- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio con purezza superiore al 99% è dovuta all'ossidazione

del metallo: una vera propria barriera protettiva inerte che non va tolta.

Per mantenere le pentole splendenti usare prodotti specifici.



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 L338 del 13/11/04, UNI EN 1186 1-15: 2003



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it