

Linea in lega di alluminio con rivestimento antiaderente professionale di alta qualità

Spessore costante
mm 3,0

Rivestimento interno



Finitura esterna
Alluminio satinato

Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"

Line in high thick aluminium alloy with professional high quality non-stick coating

Constant thickness
3.0 mm

Internal finish



External finish
Glazed aluminium

Base

High thick constant base for perfect heat distribution and retention. Base planarity upon reaching cooking temperature to adhere completely to the cooking hob

Handles

Professional handles in stainless steel with reinforced rib, tubular to reduce heat transmission, firm grip

Linie aus Alu-Legierung mit besonders starkem Boden und professioneller hochwertiger Antihaftversiegelung

Konstante Materialstärke
3,0 mm

Innen



Außen
Alu Satiniert

Boden

Starker Boden für eine optimale Hitzeverteilung und Wärmespeicherung. Beim Erreichen der Kochtemperatur erhält die Pfanne Ihre Planstabilität und somit perfekte Anpassung an das Kochfeld

Griff

Professionelle Edelstahlgriffe mit speziell entwickelter Innenverstärkung, röhrenförmig, um die Wärmeleitung zu reduzieren



serie **2600**



2600

- _ Padella svasata bassa "a saltare" 1 manico
- _ Low sauté fry pan with long handle
- _ Pfanne flach

	H	Ø
2600.20	4,0	20
2600.24	4,5	24
2600.28	5,0	28
2600.32	5,0	32
2600.36	5,5	36
2600.40	6,0	40



2602

- _ Padella svasata alta "a saltare" 1 manico
- _ Sauté fry pan with long handle
- _ Pfanne hoch

	H	Ø
2602.20	5,5	20
2602.24	7,0	24
2602.28	7,0	28
2602.32	7,5	32
2602.36	8,0	36
2602.40	8,5	40



2608

- _ Tegame 2 maniglie
- _ Serving pan with 2 handles
- _ Servierpfanne mit 2 Griffen

	H	Ø
2608.24	6,0	24
2608.28	6,5	28
2608.32	6,5	32
2608.36	6,5	36
2608.40	7,0	40

