

# Alluminio antiaderente 3 mm

CAPACITÀ  
DI CONDURRE  
IL CALORE



225 W/K

RIVESTIMENTO



Platinum Plus



ECOLOGICO



100%  
riciclabile

PESO  
SPECIFICO

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

2,7

SPESSORE



3, 5 e 7 mm

DURATA



\*\*\*

MANICATURA



Tubolare Inox,  
sistema tubolare  
Cool

CONFORMITÀ  
ALLE LEGGI



UNI EN 1388-1, Decreto ministeriale 4 Aprile 1985 (GU n. 98 del 26/4/1985), Decreto ministeriale 1 febbraio 2007 (GU n. 66 del 20/3/2007), Direttiva 84/500/CEE (GU L 277 del 20.10.1984) e 2005/31/CE (GU L 110 del 30/04/2005), Regolamento CE n. 1935/2004

## Antiaderente dentro, alluminio fuori

Le pentole in alluminio antiaderente "Platinum" della collezione Baldassare Agnelli, in materiale resistente e scivoloso, esaltano i pregi dell'alluminio, maneggevolezza e capacità di condurre il calore, ed inoltre impediscono ai cibi cucinati di attaccarsi sul fondo. Sono appunto antiaderenti: più facili da pulire, non bruciano il cibo e, se usate per scottare, permettono di utilizzare meno olio, burro o altri grassi.

La collezione di pentole "Platinum" di Baldassare Agnelli sono prodotte con un antiaderente "DuPont" azienda storica, leader nella produzione di rivestimenti antiaderenti sicuri per l'uso in cucina.



PER COTTURA  
A GAS



PER COTTURA  
ELETTRICA



PER COTTURA  
RADIANTE



PER COTTURA  
A INDUZIONE  
(solo 7 mm)

Le pentole con rivestimento antiaderente "Platinum" Baldassare Agnelli possono arrivare a temperature fino a 260°C senza danneggiare il rivestimento, (temperatura di molto superiore a quella necessaria per bollire, friggere o cuocere in forno), ma vanno sostituite quando troppo graffiate perché terminano di assolvere alla specifica funzione di essere antiaderenti.



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE