

Rame stagnato



CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



396 W/K

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



100%
riciclabile

PESO
SPECIFICO

P_s

8,9

SPESSORE



2 mm

DURATA



MANICATURA



Ottone tubolare con
rivetti in acciaio

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



DM 21 marzo 73

Rame stagnato, dove regna la nobiltà del fuoco

Baldassare Agnelli, storico marchio che da oltre un secolo esprime al meglio il Made in Italy in cucina, presenta con il rame stagnato le più belle e antiche pentole della tradizione.

Frutto di una grande maestria artigiana, la gamma di pentole in rame Baldassare Agnelli è stata attentamente "riletta" per ricostruire i processi creativi e produttivi dai quali le pentole stesse sono nate e che creano la solida reputazione e affidabilità dell'azienda bergamasca. La collezione in rame martellato, la lavorazione più classica dal fascino antico.

Il Rame Baldassare Agnelli rispetta le



PER COTTURA
A GAS



PER COTTURA
ELETTRICA



PER COTTURA
RADIANTE

severe normative europee ed è particolarmente indicato per le cotture più lunghe ed accurate, per le lavorazioni anche pasticciere a temperature precise, e per gli appassionati che sanno "muovere" le pentole fra i fornelli, governando a dovere calore e colpi di fiamma. Considerando che la stagnatura può essere rifatta nel tempo, si può proprio dire che le pentole in rame sono le uniche davvero eterne.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE