

Alluminio professionale 3 mm - 5 mm



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 fortemente acidi e/o salati (ad



PER COTTURA
A GAS

esempio marinate, salamoie e pomodori] posso essere



PER COTTURA
ELETTRICA

perfettamente cucinati in contenitori di



PER COTTURA
RADIANTE

Alluminio con purezza superiore al 99%.



PER COTTURA
A INDUZIONE
(solo 7 mm)

• 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.

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/K

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



100%
riciclabile

PESO
SPECIFICO



2,7

SPESSORE



3, 5 e 7 mm

DURATA



MANICATURA



Tubolare Inox,
sistema tubolare
Cool

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



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 L 338 del 13/11/04, UNI EN 1186 135: 2003