

# Copper 3 induzione



CAPACITÀ  
DI CONDURRE  
IL CALORE



295 W/K

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



80%  
riciclabile

PESO  
SPECIFICO

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

5

SPESSORE



2 mm

DURATA



\*\*\*\*\*

MANICATURA



Inox

CONFORMITÀ  
ALLE LEGGI



DM del 21.3.73 S.O. GU n°104 del  
20/04/73 e successivi aggiornamenti  
ivi compreso il DM 269 del 12/12/2007  
e il DM 215 del 10/12/2008; Reg. CE  
1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04

## COPPER 3, variazioni di un'icona per cucinare e servire

Copper3 è il miglior risultato concepito dall'azienda Pentole Agnelli per soddisfare le caratteristiche principali che si cercano oggi in uno strumento di cottura: cucinare e servire nello stesso recipiente.

Per le sue intrinseche qualità di avere un corpo formato da tre metalli, rame, alluminio e acciaio, la linea di pentole Copper 3 quindi si presta all'evoluzione delle abitudini sociali. Il rame in esterno, di antichissima tradizione in cucina è anche bello da vedere; l'alluminio, all'interno, leggerissimo e gran conduttore di calore, consente alla



PER COTTURA  
A GAS

pentola di raggiungere  
un adeguato



PER COTTURA  
ELETTRICA

spessore senza  
risultare penalizzata  
dal peso; l'inox,



PER COTTURA  
RADIANTE

nello strato interno,  
assicura massima  
praticità e facilità  
di pulizia. Insieme,  
formano Copper3



PER COTTURA  
A INDUZIONE

che, attraverso l'espressione di ciascuno di questi metalli, celebra in una sola pentola un'icona di stile che impreziosisce le cucine e le tavole più esclusive. Grazie alla costante e sapiente rivisitazione della tradizione, Pentole Agnelli, con la collezione Copper3, esalta e valorizza la funzione degli strumenti di cottura corrispondenti al gusto e alla praticità di attualissime tavole prestigiose.



SPESSORE PARETI 2 mm  
Spessore disco induzione 2 mm



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE