

Acciaio inox 18/10



CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



16 W/K

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



85%
riciclabile

PESO
SPECIFICO

P_s

7,8

SPESSORE



Da 0,8 a 1 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

Acciaio Inox: ideale per cotture ad immersione

L'acciaio inossidabile, o acciaio inox, è il materiale con la più bassa conducibilità termica (16), a causa della quale il calore non viene distribuito in modo uniforme: il cibo che si trova a contatto con il fondo riceve molto più calore rispetto a quello che si trova più in alto. Per questa ragione, i recipienti per cucinare in acciaio inox sono solitamente pentole per cuocere ad immersione, cioè usati nelle tecniche di cotture che richiedono grande quantità di liquidi come affogare o bollire.

Le pentole in acciaio di migliore qualità sono dotate di un triplo fondo, ovvero di due dischi in acciaio con un disco di alluminio collocato tra l'uno e l'altro per favorire la diffusione del calore. Attenzione però: padelle e pentole in acciaio inossidabile possono cedere



PER COTTURA
A GAS



PER COTTURA
ELETTRICA



PER COTTURA
RADIANTE



PER COTTURA
A INDUZIONE

particelle di metallo se vengono a contatto con composti acidi. È dunque opportuno evitare di cucinarvi pomodori e salse agrodolci, così come è consigliabile non lasciarvi il cibo per molto tempo dopo la cottura. Anche il sale marino, che reagisce con l'acciaio inox quando si deposita sul fondo di pentole e padelle, può alterarne la superficie, generando erosioni che favoriscono il contatto tra metalli e cibo. Il sale va quindi aggiunto solo quando l'acqua è in ebollizione ed è buona norma continuare a mescolare fino a quando non si sia sciolto completamente.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE