

# Alluminio antiaderente interno esterno

## linea Al Black 3mm - 5 mm



### Al Black Pentole Agnelli: icona in cucina

Il centro di ricerca Saps di Pentole Agnelli testa quotidianamente strumenti di cottura professionali e sistemi di lavoro atti a migliorare il lavoro in cucina e la qualità dei cibi, in osservanza della valorizzazione delle materie prime usate.

Facendo riferimento alle recenti ricerche condotte su nuove tecnologie, ha messo appunto un innovativo rivestimento di grande resistenza, per garantire performance eccezionali: di durata nel tempo e di anti aderenza.

Di più, questo sistema, lo ha anche applicato agli strumenti di cottura in alluminio, per le cotture a induzione. La grande novità è quella di aver rivestito con l'innovativo B-Cristal lo



PER COTTURA  
A GAS

strumento di cottura in pur-alluminio per alimenti sia dentro che fuori, garantendo: altissima durata, antiaderenza totale, facilità di pulizia in qualsiasi lavastoviglie e con qualsiasi detergente, facilità d'uso sui piani di



PER COTTURA  
ELETTRICA



PER COTTURA  
RADIANTE



PER COTTURA  
A INDUZIONE  
(solo 7 mm)

cottura ad induzione.

La pentola Al Black B-Cristal in alluminio nella versione classica 3 e 5 mm e per piani cottura ad induzione, si presta, in modo particolare, là dove lo strumento di cottura diventa parte del servizio, dove lo "spadellare" viene eseguito a vista.


CAPACITÀ  
DI CONDURRE  
IL CALORE



225 W/K

RIVESTIMENTO



B. Cristal 

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



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE