Nuovi prodotti

Set pasta

MILANO

Design raffinato e stile inconfondibile di grande resa estetica e perfetta funzionalità.

Prodotto in pregiato acciaio inossidabile inox 18/10 di alta qualità, il pentolame della linea MILANO si caratterizza per il triplo fondo termo-diffusore realizzato con la nuovissima ed esclusiva tecnologia SMART HEATING ad alta conduzione che assicura le migliori prestazioni in cottura e un ottimo effetto inaderente.

Le pentole Inoxriv della linea MILANO uniscono i vantaggi della resistenza meccanica e della qualità estetica dell'acciaio, il materiale più igienico per il contatto alimentare, al fondamentale pregio dell'alta conduzione e diffusione termica dell'alluminio.

gas | induzione | elettrica | vetroceramica | lavastoviglie | microonde | per alimenti

Adatto a tutti i piani cottura anche induzione.

Tutte le fasi della produzione sono sottoposte a controlli severi secondo le procedure del sistema qualità UNI EN ISO 9001:2015 certificato da G-Certi Co., Ltd.

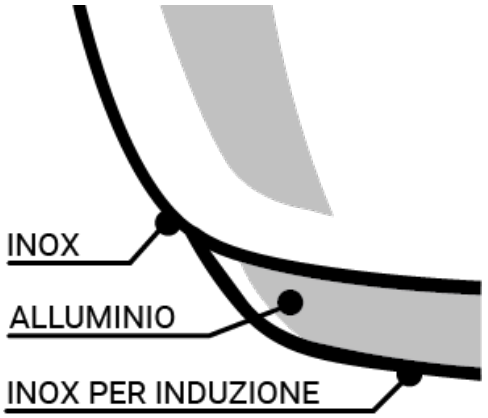
Materiali

Acciaio inox 18/10 inalterabile nel tempo, garantisce massima igiene e sicurezza nel contatto con gli alimenti, eccellenti prestazioni, lunga durata e un aspetto sempre brillante; alluminio puro ad alto spessore nella calotta del fondo, per ottimizzare la distribuzione del calore e ottenere la migliore resa nei consumi energetici.

Vetro e silicone per il coperchio.

Fondo

Un triplo strato ad alto spessore, adatto a tutte le fonti di calore (Gas, Piastra elettrica, Vetroceramica e Induzione). Per migliori risultati di cottura sia nella cucina tradizionale che nella cucina dietetica senza grassi.



Coperchio

Coperchio in vetro termoresistente con archetto in acciaio inox, bordo in silicone grigio e valvola vapore.

Cestello

Pratico cestello per scolare la pasta senza disperdere l'acqua di cottura.

Doppio cestello in rete + pinza.