

La cura per i dettagli: per alcuni un valore aggiunto, per il professionista una necessità.



Padella svasata un manico in alluminio puro 99,5%

Corpo in alluminio puro 99,5%

elevata conduttività termica = 225 W/m²K
basso peso specifico = 2,7

Spessore

da 3 a 4 mm

Manicatura

in tubolare acciaio inox 18/10 non conduttore di calore marcatura FASA

Montatura

3 rivetti in alluminio lega AG5 per un fissaggio resistente



Diametri da 20 cm a 45 cm • Altezze da 5 cm a 9 cm

L'ottima conduttività termica consente una cottura uniforme ed un sensibile risparmio d'energia, inoltre il basso peso specifico permette una notevole maneggevolezza

Ogni pezzo è corredato da un Certificato di Idoneità

Alluminio indef. 5 mm	Alluminio Teflon® Platinum	Rame stagnato	Acciaio Inox 18/10
elevata conduttività termica = 225 W/m ² K basso peso specifico = 2,7	elevata conduttività termica = 225 W/m ² K basso peso specifico = 2,7	elevatissima conduttività termica = 392 W/m ² K elevato peso specifico = 8,9	scarsa conduttività termica = 16 W/m ² K elevato peso specifico = 7,8
			

• ROBUSTEZZA
durata "ETERNA"
risparmio energetico
interamente riciclabile
distribuzione uniforme del calore

• PRATICITÀ
Rivestimento antiaderente.
Rinforzato con particelle di un minerale estremamente duro. Applicato a spruzzo. Spessore 40 micron. Resistente ai graffi.

• TRADIZIONE
Risparmio energetico
Precisione di cottura
Aspetto affascinante e prestigioso

• BRILLANTEZZA
Fondo termo diffusore con un disco di alluminio di 6/7 mm.
finitura interna ed esterna satinata adatta anche a cucine per induzione



La storia: dal latino *patellam* (tazza, coppa) indica un recipiente rotondo, basso, a sponda curva, munito di un manico lungo quanto il diametro. Il fondo più piccolo forma una caratteristica curvatura di raccordo, ampia e quasi dritta nel bordo. Tale disegno consente la tipica cottura "al salto", che consiste nel rigirare gli alimenti (pasta, riso, verdure) con rapidi movimenti del polso. Rientra nei *vasa coquinatoria* degli antichi romani, inizialmente di argilla per poi divenire di bronzo nel X secolo. Durante il medioevo si hanno tracce di questo utensile in ferro e in rame: dagli annali dei Giureconsulti e Notai di Bologna, risulta che nel 1200 le padelle di rame costituivano un prezioso lascito testamentario. Le moderne conquiste della siderurgia consentono a partire dalla fine del secolo scorso di realizzare finalmente quello strumento che oggi conosciamo in alluminio e, più recentemente in acciaio inossidabile.

1200 le padelle di rame costituivano un prezioso lascito testamentario. Le moderne conquiste della siderurgia consentono a partire dalla fine del secolo scorso di realizzare finalmente quello strumento che oggi conosciamo in alluminio e, più recentemente in acciaio inossidabile.