

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

*Padella svasata un manico  
in rame stagnato*

**Corpo in rame**

elevata  
conduttività  
termica =  
392 W/m<sup>2</sup>K  
peso specifico = 8,9

**Spessore**

2 mm

**Interno**

stagnatura  
artigianale con  
stagno vergine

**Manicatura**

in tubolare ottone

**Montatura**

3 rivetti in rame  
stagnato per un  
fissaggio  
resistente



Diametri da 20 cm a 32 cm • Altezze da 5 cm a 9 cm

Durata garantita dalla possibilità di effettuare la ristagnatura interna e la rilucidatura esterna

**HACCP**  
APPROVED D. Lgs. 155/97

Certificazione d'idoneità.  
GARANTIAMO  
Che la nostra produzione di pentole  
è conforme alle norme normative  
in Italia che sempre e precisamente:  
«D.L. n. 155 del 25/01/97 in attuazione della direttiva CEE 89/109  
«D.L. 230/97 in attuazione della direttiva CEE 90/103» «D.L. 155/97»  
ed è quindi utilizzabile per la cottura di qualsiasi alimento  
con la massima sicurezza igienica e sanitaria.

Ogni pezzo  
è corredato da un  
Certificato di  
Idoneità

**Alluminio puro 99,5%**  
elevata conduttività termica  
= 225 W/m<sup>2</sup>K  
basso peso specifico  
= 2,7




**Alluminio indef. 5 mm**  
elevata conduttività termica  
= 225 W/m<sup>2</sup>K  
basso peso specifico  
= 2,7



**Alluminio Teflon® Platinum**  
elevata conduttività termica  
= 225 W/m<sup>2</sup>K  
basso peso specifico  
= 2,7



**Acciaio Inox 18/10**  
scarsa conduttività termica  
= 16 W/m<sup>2</sup>K  
elevato peso specifico  
= 7,8



• **FUNZIONALITA'**  
risparmio energetico  
grande maneggevolezza  
lunga durata  
interamente riciclabile  
distribuzione uniforme del calore

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

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

• **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 coquinaria* 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.