

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



Padella svasata un manico in alluminio con rivestimento Teflon® Platinum

Corpo in alluminio lega 3003

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

Spessore
4 mm

Manicatura
in tubolare acciaio 18/10 non conduttore di calore
Marcatura FASA del manico

Montatura
3 rivetti in alluminio lega AG5 per un fissaggio resistente



Diametri da 20 cm a 40 cm • Altezze da 5 cm a 8,5 cm

Il rivestimento antiaderente Teflon® Platinum, applicato a spruzzo con uno spessore di 40 micron, è l'unico antiaderente che grazie al rinforzo con particelle di un minerale estremamente duro, è in grado di resistere anche all'azione dei normali utensili metallici e delle pagliette abrasive. Teflon® Platinum, uno dei marchi più noti al mondo, sinonimo di antiaderente, è anche una certificazione qualitativa che garantisce un rivestimento antiaderente di prestazioni superiori.

<p>Alluminio puro 99,5%</p> <p>elevata conduttività termica = 225 W/m²K basso peso specifico = 2,7</p> 	<p>Alluminio indef. 5 mm</p> <p>elevata conduttività termica = 225 W/m²K basso peso specifico = 2,7</p> 	<p>Rame stagnato</p> <p>elevatissima conduttività termica = 392 W/m²K elevato peso specifico = 8,9</p> 	<p>Acciaio Inox 18/10</p> <p>scarsa conduttività termica = 16 W/m²K elevato peso specifico = 7,8</p> 
---	--	--	---

• FUNZIONALITÀ
risparmio energetico
grande maneggevolezza
lunga durata
interamente riciclabile
distribuzione uniforme del calore

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

• 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 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.