

# Alluminio con rivestimento antiaderente professionale

Aluminium with professional non-stick coating  
Aluminium mit professioneller Antihftbeschichtung

# serie 2800 **NEW**

Linea in lega di alluminio ad alto spessore con rivestimento antiaderente professionale di alta qualità

Line in high thick aluminium alloy with professional high quality non-stick coating

Linie aus Alu-Legierung mit besonders starkem Boden und professioneller hochwertiger Antihftversiegelung



**Spessore**  
**Thickness**  
**Materialstärke**

Spessore costante: mm 4,0  
Constant thickness: 4.0 mm  
Konstante Materialstärke: 4,0 mm

**Finitura interna**  
**Internal finish**  
**Innen**



**Finitura esterna**  
**External Finish**  
**Außen**

Alluminio satinato  
Glazed aluminium  
Alu-satiniert

**Fondo**  
**Base**  
**Boden**

**Fondo** ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

**Base:** High thick constant base for perfect heat distribution and retention. Base planarity upon reaching cooking temperature to adhere completely to the cooking hob

**Boden** in konstanter Materialstärke für eine optimale Verteilung und Speicherung der Hitze. Beim Erreichen der Kochtemperatur erhält die Pfanne höchste Planstabilität und somit perfekte Anpassung an das Kochfeld



GAS



**Manicatura**  
**Handles**  
**Griff**

**Manicatura** professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"

**Handles:** Professional handles in stainless steel with reinforced rib, tubular to reduce heat transmission, firm grip

**Griff:** Professionelle Edelstahlgriffe mit speziell entwickelter Innenverstärkung, röhrenförmig, um die Wärmeleitung zu reduzieren

