

Tegame in oro - induzione

€ 0,00



Agnelli
SINCE 1907

Il tegame in oro combina lusso e prestazioni eccezionali in cucina. Realizzato con materiali pregiati, garantisce una cottura uniforme e aggiunge un tocco di eleganza a ogni preparazione.

Adatto a: arrostire, brasare, stufare. Particolarmente apprezzato per la preparazione di pietanze di carne e verdura.

Disponibile in quattro misure: 20cm, 24cm, 28cm, 32cm

Cosa significa cucina ad induzione

Se stai cercando un tegame di alta qualità per la tua cucina, probabilmente hai già sentito parlare delle cucine ad induzione. Ma cosa significa esattamente "cucina ad induzione" e perché dovresti considerare questa tecnologia innovativa? Le cucine ad induzione rappresentano una delle tecnologie più avanzate e efficienti disponibili oggi. Utilizzando campi elettromagnetici per riscaldare direttamente il fondo del tegame, queste cucine trasformano l'esperienza culinaria.

La loro rapidità nel riscaldamento ti permette di portare l'acqua a ebollizione in pochi minuti, risparmiando tempo prezioso. Grazie al controllo preciso della temperatura, ogni preparazione, dal risotto all'arrosto, risulta perfetta senza rischi di bruciature o cotture non uniformi. In termini di sicurezza, le superfici rimangono fresche al tatto anche durante l'uso, riducendo il rischio di scottature, e si spengono automaticamente quando non rilevano la presenza del tegame.

Inoltre, le cucine ad induzione sono efficienti dal punto di vista energetico, consumando meno energia rispetto ai metodi tradizionali e riducendo la dispersione di calore. Investire in un tegame compatibile con l'induzione significa scegliere efficienza, precisione e sicurezza.

Le pentole d'oro Agnelli rappresentano l'eccellenza in cucina, combinando lusso e funzionalità in ogni preparazione. La padella in oro, dotata di due maniglie, offre un'esperienza di cottura impeccabile grazie alle straordinarie proprietà termiche delle pentole d'oro.

Scopri la nostra selezione esclusiva di tegami sul nostro sito e porta la tua cucina a un nuovo livello di eccellenza!

Dove vengono prodotte le pentole Agnelli

Quando si parla di eccellenza culinaria e strumenti da cucina di alta qualità, le pentole Agnelli sono un nome che risuona forte e chiaro. Ma ti sei mai chiesto dove vengono prodotte queste straordinarie pentole? Scopriamolo insieme e lasciati ispirare dalla tradizione e dall'innovazione che si fondono per creare questi capolavori.

Blisshub

Indirizzo 38065 Mori (TN)

+39 340 6455060

Url: <https://www.blisshub.it/tegame-in-oro-induzione>

Le pentole Agnelli nascono nel cuore dell' Italia, precisamente a Bergamo, una città ricca di storia e cultura situata nella regione della Lombardia. Fondata nel 1907, la ditta Agnelli ha saputo mantenere intatta la sua tradizione artigianale, pur abbracciando le tecnologie moderne per garantire prodotti di eccellenza assoluta.

Ogni tegame, casseruola o padella è il risultato di un processo meticoloso che combina artigianalità e innovazione. Gli artigiani locali lavorano con passione e dedizione, assicurandosi che ogni dettaglio sia perfetto. Utilizzano materiali di altissima qualità, come l'alluminio puro al 99%, che offre una conduzione del calore eccezionale e una resistenza straordinaria.

Ma non si tratta solo dei materiali: il processo produttivo è altrettanto importante. Ogni fase della produzione è sottoposta a rigorosi controlli di qualità, per garantire che ogni pezzo risponda agli standard più elevati. Questo impegno verso l'eccellenza ha reso le pentole Agnelli un punto di riferimento non solo nelle cucine domestiche, ma anche in quelle professionali.

Scegliere un tegame Agnelli significa optare per un prodotto che eleva la tua esperienza culinaria e porta con sé una storia centenaria di maestria artigianale italiana. È una scelta che riflette il tuo amore per la cucina e il desiderio di utilizzare solo il meglio.

Allora, cosa aspetti? Porta l'eccellenza italiana nella tua cucina con le pentole Agnelli, prodotte con passione e dedizione a Bergamo, e trasforma ogni piatto in un'opera d'arte grazie a strumenti creati con cura e precisione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Ø 20
Ø 24
Ø 28
Ø 32

materiale di base

rame
rame
rame
rame

materiale rivestimento

oro zecchino 24 carati
oro zecchino 24 carati
oro zecchino 24 carati
oro zecchino 24 carati

materiale manico

ghisa nichelata

Blisshub

Indirizzo 38065 Mori (TN)

+39 340 6455060

Url: <https://www.blisshub.it/tegame-in-oro-induzione>

ghisa nichelata
ghisa nichelata
ghisa nichelata

spessore
3 micron
3 micron
3 micron
3 micron

fondo adatto a
induzione
induzione
induzione
induzione

Blisshub

Indirizzo 38065 Mori (TN)

+39 340 6455060

Url: <https://www.blisshub.it/tegame-in-oro-induzione>