PENTOLAME INOX
SS COOKWARE

Appositamente progettato per ottenere le migliori prestazioni nella cucina professionale
Corpo in acciaio inox 18/10

Specially designed to archieve the best performance in the professional cooking
Cookware body made of 18/10 stainless steel

Induzione
Induction

Garanzia: controllo di tutti i processi di produzione
Warranty: control of all production processes

Sicurezza: maniglie saldate per maggiore resistenza
Safety: welded handles by build-up process

Qualità: lucidatura satinata uniforme in ogni modello sia internamente che esternamente
Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing

Raggiature interne disegnate per una facile e rapida pulizia
Radius specially designed for easy and fast cleaning

Solida e robusta: maniglie in acciao ultra resistente, 500 Kg
Solid and robust: St/Steel wire handle ultra-resistant, 500 Kg



Efficiente: coperchio disegnato per risparmio energetico
Efficient: lids designed to save energy

Controlli: saldature a mano e controllo di produzione su ogni unità
Control: handcrafted welding and checking every unit

Unico: identificazione di origine e tipo di sistema di cottura
Unique: origin identification and type of cooking system

Induzione: fondo sandwich acciaio-alluminio-acciaio
Induction: sandwich bottom st/steel-alu-st/steel

EFFICACIA - *EFFICACY*



Freddo
Cold



Caldo
Warm