

CiAl Consorzio Imballaggi Alluminio

presenta



92% alluminio riciclato

wok

Il wok fa parte di una linea di prodotti che comprende anche tegami, casseruole, bistecchiere, pesciere e crèpiere di varie dimensioni. Ogni pezzo della linea – chiamata Diamant Stone – è dotato di un particolare manico asportabile antiscottature per un pratico e facile uso in forno e in lavastoviglie e per facilitarne il riciclo al termine del ciclo di vita. E' antibasculante, il profilo e il fondo diamantato e di alto spessore sono studiati per una cottura omogenea – una delle caratteristiche principali dell'alluminio è quella di essere un ottimo conduttore termico; il calore si distribuisce quindi uniformemente sulle pareti della padella evitando così il rischio di scottature e bruciature degli alimenti – ed è ideale per la cucina dietetica e senza grassi.

Prodotto e distribuito da FONPRESMETAL GAP SpA

www.fonpresmetal.it



CiAl Consorzio
Imballaggi
Alluminio

