

Casseruola in rame stagnato a mano

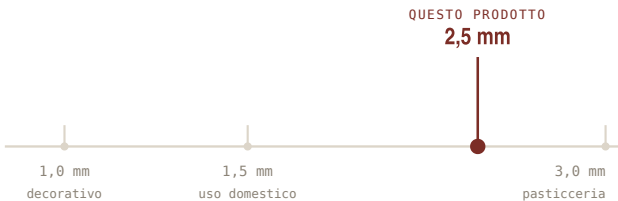
Linea professionale, spessore 2,5 mm · Maison Roussel · Normandia, dal 1908

CHE COS'È

Una casseruola in rame massiccio da 2,5 mm, stagnata internamente a mano e non rivestita in acciaio. Il rame conduce il calore circa venti volte meglio dell'acciaio inossidabile: sul fondo non si formano punti caldi, e una salsa che sul fondo brucia in acciaio qui si regge con la fiamma bassa.

È un utensile da cucina professionale, non da esposizione: lo stagno si consuma con l'uso e si rifà. Questa scheda riguarda la linea a manico in ferro battuto, pensata per il passaggio in forno.

DOVE SI COLLOCA



Spessore della parete in rame. Sotto 1,5 mm il vantaggio termico del rame si perde: è la soglia che separa un utensile da lavoro da un oggetto da vetrina.

IN CUCINA

- Fiamma media o bassa: con il rame si cucina con meno calore, non con più.
- Lavaggio a mano. In lavastoviglie lo stagno si opacizza e il rame si macchia.
- Non adatta all'induzione: il rame non è magnetico. Gas, elettrico, forno fino a 220 °C.

DATI TECNICI

MATERIALE	Rame massiccio, 99,9%
SPESSORE	2,5 mm
INTERNO	Stagnatura a mano, alimentare
MANICO	Ferro battuto, ribattuto a freddo
DIAMETRO	24 cm
CAPACITÀ	3,2 l
PESO	2,35 kg
CONFORMITÀ	Reg. (CE) 1935/2004, MOCA

FORMATI E LOGISTICA

DIAMETRO	PER CARTONE	PER PALLET
20 cm · 2,0 l	6 pz	72 cartoni
24 cm · 3,2 l	4 pz	60 cartoni
28 cm · 5,0 l	4 pz	48 cartoni

Franco fabbrica, Normandia. Consegna in Italia in otto giorni lavorativi dall'ordine, corriere unico fino al magazzino del distributore. Nessuna pratica doganale: scambio interno all'Unione.

CHE COSA CHIEDE SUBITO DOPO UN COMPRATORE

- Ristagnatura: la eseguiamo in stabilimento, 45 € a pezzo, resa in tre settimane.
- Ordine minimo un cartone; scaglioni di prezzo a 20, 50 e 100 pezzi all'anno.
- Incisione del logo del ristorante sul manico, dai 12 pezzi.

LA DIFFERENZA, SULLA STESSA FRASE

TRADOTTO A MACCHINA

«Le nostre pentole in rame sono realizzate con passione secondo la più pura tradizione artigianale francese, per garantire risultati di cottura eccellenti.»

SCRITTO PER CHI COMPRA

«Rame da 2,5 mm stagnato a mano: niente punti caldi sul fondo, fiamma bassa, e quando lo stagno si consuma lo rifacciamo noi a 45 € il pezzo.»

Vento a Favore

Schede prodotto, cataloghi e testi commerciali in italiano per le aziende estere che vendono in Italia.

ventoafavorecf@gmail.com

Documento dimostrativo. Maison Roussel è un'azienda di fantasia e i dati sono verosimili ma inventati: servono a mostrare il formato, non a fornire contenuto utilizzabile.