



Una cottura esperta per ogni ricetta

Skilled cooking wares for all kind of recipes



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY



Alluminio
professionale
Professional aluminium

4

Alluminio
antiaderente
Aluminium non-stick

12

Shark Skin

17

Rame
stagnato

Tinned Copper

20

Copper 3*

24

Acciaio inox*

Stainless Steel*

28

Alu-Inox*

31

Ghisa
smaltata*

Enamelled
cast iron*

34

Pietra

Stone plate

38

Ferro*

Iron*

40

*prodotti importati da Baldassare Agnelli - *products imported by Baldassare Agnelli



Alluminio professionale

Professional aluminium



IL MATERIALE

Perché abbiamo scelto l'alluminio per produrre le nostre pentole professionali? La risposta è nelle sue molteplici qualità: si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conducibilità che consente al calore di diffondersi uniformemente su tutta la superficie, è molto leggero e quindi molto maneggevole, è resistente agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione, non necessita di alcuna manutenzione ed è un materiale ecologico poiché riciclabile al 100%! Inoltre è un materiale assolutamente igienico e idoneo per il contatto con gli alimenti come ha stabilito il Decreto Legge del 18 aprile 2007 pubblicato dal Ministero della Sanità in materia di disciplina dei materiali e degli oggetti in alluminio e in lega di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti. **Fondamentale** è utilizzare una pentola in **alluminio per alimenti**, come quelle prodotte da Baldassare Agnelli.

THE MATERIAL

Why did we chose Aluminum to make our professional cookwares?

Because Alu is the Chefs' favourite metal! It is the Best for its quality, its lightness its conductivity and the last but not the least, its great flexibility of use! With better conductivity there will be less energy use and all the organoleptic properties of the food are fully preserved!

It is hygienic, easy to clean and eco-friendly because it is recycleable at 100%! Baldassare Agnelli's Aluminum cookwares are made in Aluminum and follow all the rules established by Ministero della Sanità on 18 april 2007 for all the cookwares made in Aluminum



LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Dopo il Rame, e il Copper 3 l'Alluminio per alimenti, è in assoluto il miglior conduttore di calore tra i metalli utilizzati per fabbricare pentole. All'interno di un recipiente di Alluminio per alimenti i cibi cuociono alla medesima temperatura e le pareti non coperte dagli alimenti posti a cottura non si surriscaldano, impedendo così la carbonizzazione di spruzzi o residui di cibo che oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari. La sua capacità di condurre calore è pari a 225W/K. Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

- la regolazione e il mantenimento efficace della temperatura nelle varie fasi di cottura;
- la distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, sia sul fondo sia sulle pareti;
- la conseguente riduzione di surriscaldamenti locali e bruciature
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

PREGI

- È un materiale riciclabile;
- Ottima conducibilità termica;
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento;
- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- Se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione, non necessita di manutenzione;
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico, da non sottovalutare per chi opera quotidianamente con strumenti di cottura;
- Convenienza rapporto qualità-prezzo;
- Conforme alle vigenti norme HACCP.
- Non sono presenti tracce di NICHEL.

THE HEAT AND THERMAL CONDUCTIVITY

After Copper and Copper 3, Aluminum is the best heat conductor among the metals used to make cookwares. Inside Aluminum cookware (like the ones made by Agnelli's company) Food will be cooked at the same temperature without burning and turning too well done! That's very important because Food will maintain its taste and all its nutritional qualities. That's in a few words healthy food! Alu can conduct 225 W/K heat. When you are cooking using a good conductor cookware:

- *you will be able to maintain and to keep the same quality of heating during all the time required to cook;*
- *a good heat conductor will spread the heating all around the surfaces either on the bottom and on the internal surfaces;*
- *thanks to the internal coating, you can use your metal utensil with its handle that stay cool while you are cooking and the pan's rim has been specially designed to make pouring easy and dripless.*
- *Energy saver.*

VALUES

- *It is recyclable.*
- *A very good heat conductor.*
- *Energy saver.*
- *Hygienic safe.*
- *Following the international rules about food containers.*
- *It's a breeze to wash with a sponge.*
- *Light and handy.*
- *Convenient for its price and its quality.*
- *Following the HACCP rules.*
- *Nickel free.*

LIMITI

- Limitazioni di utilizzo come da Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76:
 - a) contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore a temperatura non refrigerata;
 - b) contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
 - c) contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli alimenti riportati nell'allegato IV del regolamento.
 - d) evitare il contatto con cibi fortemente acidi e/fortemente salati.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- **AL PRIMO UTILIZZO PULIRE ATTENTAMENTE LE PENTOLE, SCIAQUARE CON ACQUA BOLLENTE E ASCIUGARE; SUCCESSIVAMENTE UNGERE L'INTERNO CON OLIO O BURRO E LASCIARE RIPOSARE PER QUALCHE ORA, POI RISCIAQUARE;**
- Gli alimenti cuociono meglio e mantengono più sapore a fuoco moderato. Proprio perché le pentole in Alluminio per alimenti hanno un'alta conducibilità termica non serve MAI utilizzare fiamme alte;
- Evitare il surriscaldamento: non scaldare mai la pentola vuota su un fuoco sia esso alto o basso;
- **DURANTE IL LAVAGGIO DEGLI STRUMENTI DI COTTURA IN ALLUMINIO IN LAVASTOVIGLIE, QUESTI SI POSSONO MACCHIARE, CIÒ DIPENDE DAL DETERGENTE UTILIZZATO; EVENTUALI MACCHIE SONO DA CONSIDERARSI SEMPLICI INESTETISMI CHE NON VANNO A PREGIUDICARE IN NESSUN MODO L'INTEGRITÀ DELLO STRUMENTO DI COTTURA; L'EVENTUALE FUORIUSCITA DI ACQUA DALLE MANIGLIE O DAL MANICO È CAUSATA DAI LUNGI CICLI DI LAVAGGIO DELLE LAVASTOVIGLIE CASALINGHE CHE FACILITANO IL RIEMPIMENTO DEGLI STESSI ESSENDO QUESTE PARTI IN TUBOLARE**

INOX VUOTO ALL'INTERNO. SI SCONSIGLIANO PERTANTO LUNGI CICLI DI LAVAGGIO.

- È pericoloso il contatto con la pentola quando questa è calda;
- I cibi fortemente acidi e salati (ad esempio marinate o salamoie) possono essere comunque perfettamente cucinati in pentole di Alluminio per alimenti con l'accorgimento di evitare di conservarli per tempi lunghi a temperature non refrigerate. (DM 18 aprile 2007 n°76)
- Non usare per conservare i cibi "fuori da ambiente refrigerato oltre 24ore";
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale e lo corroda.**
- La patina scura che si forma all'interno delle pentole di Alluminio per alimenti è dovuta all'ossidazione naturale del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va tolta.

CON L'ALLUMINIO NESSUNA ALLERGIA

Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono sottoposti a regolamentazione al fine di tutelare l'integrità della salute. Le pentole in alluminio per alimenti Baldassare Agnelli, sono garantite per alimenti secondo il Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76. Non sono presenti tracce di NICHEL.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARE AGNELLI IN ALLUMINIO PER ALIMENTI

- Alluminio Professionale 3 mm
- Alluminio Professionale 5 mm
- Alluminio Professionale 3 mm con manicatura COOL
- Alluminio Professionale 5 mm con manicatura COOL
- Alluminio Professionale 3 mm con fondo per induzione

LIMITS

- Restrictions about using alu-cookware as from DM April 18th, 2007 n° 76;
- Short contact: less than 24 hrs at not chilled temperature.
- Longer contact: more than 24 hrs at chilled temperature.
- Prolonged contact: more than 24 hrs at room temperature limited to foods listed in the annex to regulation.
- Avoid the contact with too acid/or too salty food.

ADVICES

- **WHEN YOU ARE USING YOUR ALU COOKWARE FOR THE FIRST TIME, REMEMBER TO CLEAN IT HOT WATER AND DRY WELL. THEN RUB SOME OIL INSIDE THE SURFACE AND THEN LET IT TO REST.**
- Food will cook better and the quality of Taste will be better if you keep a medium temperature. Never put your Alluminio cookware on High Flame, it is useless!
- Avoid over heating and do not heat up your alu cookware when it is empty either on a heigh or low flame!
- **WHEN WASHING ALU COOKWARES IN THE DISHWASHER, IF THEY COME OUT SPOTTED, THAT'S DEPENDS ON THE KIND OF DETERGENT YOU ARE USING.**
- Any stains you can find on the surface are simple imperfections but have nothing to do with the integrity of the cooking tool.
- Avoid touching the cooking tool when it is hot.
- Strongly acid and salted food like marinated or brines can be perfectly cooked in Alu cookwares only avoid keeping them too long at not chilled temperatures.

- Do not keep food more than 24 hrs out of refrigerator. (DM April 18th, 2007 n° 76)
- **Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.**
- The dark patina inside you can find in Alu for food is due to oxidation of the metal: a true and safe barrier that must not be taken away. To keep your cookwares shining use specific products.

WITH ALUMINUM NO ALLERGIES AT ALL

Every material that gets in contact with food must follow specific rules to protect health integrity. Baldassare Agnelli Aluminum Cookwares are guaranteed safe for food according to DM April 18th, 2007 n° 76. Nickel free.

COOKWARES 'LINES BY BALDASSARE AGNELLI ARE ALUMINUM

- Professional Aluminum 3mm
- Professional Aluminum 5mm
- Professional Aluminum 3mm with Cool handle
- Professional Aluminum 5mm with Cool handle
- Professional Aluminum 3mm with induction bottom

+39 02 661 465 80

Professional aluminium - Alluminio professionale 7





Con l'alluminio
nessuna allergia.

With Aluminum no allergies at all

IL NICHEL

Il nichel (Ni) è un metallo argenteo che appartiene al gruppo del ferro. Si trova in posizione 28 tra i metalli del "gruppo d" nella tavola periodica degli elementi. Circa il 65% del nichel consumato nel mondo occidentale viene impiegato per fabbricare acciaio inox (leghe di ferro, cromo e cobalto), circa un 12% per superleghe e il resto per altri tipi di acciaio, batterie ricaricabili, altri prodotti chimici, placcature e per la monetazione. Anche molti degli enzimi biologici sia nel regno animale che vegetale del tipo "idrogenasi" contengono nichel in aggiunta agli aggregati ferro-zolfo ed è pertanto un elemento molto importante nella chimica organica oltre che inorganica. Tra i composti più diffusi nei prodotti chimici è il "Nichel Solfato" (NiSO₄) ottenuto per ossidazione con acido solforico.

NICKEL

Nickel (Ni) is a silver metal which belongs to the iron group. It fills the position 28 of the "d group" metals in the elements' periodic chart (fig.1).

About the 65% of consumed nickel in Western world is used to manufacture stainless steel iron alloys, chrome and cobalt, about the 12% to produce super alloys, and the remaining percentage for other type of iron, rechargeable batteries, other chemical products, plating and for coins production.

Even many biological enzymes both of animal and vegetal kingdom belonging to the "hydrogenases" type, they contain nickel in addition to iron-sulphur aggregates, that's why is a very important element both in the organic and inorganic chemistry.

Among the most popular compounds in the chemical products is the "Sulfate Nickel" (NiSO₄), drawn by oxidation with sulphuric acid.



L'alluminio Alu è un metallo e si trova in posizione 13 tra i metalli del "gruppo p" nella tavola periodica degli elementi. Alluminio e nichel sono due materie prime completamente distinte tra loro come lo sono l'argento ed il rame!

Un derivato salificato dell'alluminio è l'allumina che oltre che essere ampiamente usata in ambito industriale è spesso utilizzata per applicazioni biomedicali per l'assenza di tossicità biologica: questa sorta di ceramica non presenta il fenomeno del rigetto quando è a contatto con i tessuti viventi.

Le pentole di alluminio, quando rispondenti alle norme di produzione come nel caso delle Pentole Agnelli, contengono alluminio per alimenti, proprio in conformità a quanto richiesto dalle vigenti leggi italiane ed europee. Quando un manufatto è costituito da alluminio per alimenti, il rilascio massimo di nichel è pari allo 0.1% che è una quota minima di quel restante 1% di altri elementi di cui la pentola è costituita. Questo rilascio è estremamente al di sotto dei limiti di assunzione quotidiano di nichel raccomandato dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) e del nichel che assumiamo con acqua ed alimenti. Questo è anche il razionale d'impiego dei contenitori per alimenti in alluminio, così diffusi nell'industria alimentare ed in gastronomia e considerati sicuri e igienici dalle leggi vigenti a nostra tutela.

È immediatamente chiaro che le pentole di alluminio NON sono controindicate nei pazienti con allergia al nichel e sono sicuramente più salubri delle pentole e tegami in acciaio che per composizione chimica possono rilasciare quote di nichel superiori allo 0.1% (durante cottura di alimenti acidi in particolare) rilasciato dalle pentole di alluminio per alimenti. Se la filosofia di Pentole Agnelli è "la pentola giusta per ogni ricetta", potrebbe valer la pena di aggiungere anche "per il giusto paziente"! Se l'alluminio non è il nichel e se le pentole sono in alluminio per alimenti sono senza dubbio le pentole "giuste" per gli allergici al nichel ed è la scienza chimica che ce lo garantisce.

Testo a cura di:

Giusi Manzotti - Specialista in Allergologia e Immunologia Clinica, Ospedale di Treviglio (BG)

Susanna Voltolini - Specialista in Allergologia e Immunologia Clinica, Ospedale S. Martino di Genova

The Alu aluminium is a metal which fills the position 13 of the "p group" metals in the elements' periodic chart (fig.1).

Aluminum and Nickel are two raw materials completely distincted each other as silver and copper!

A salified by-product of aluminium is alumina, which, in addition to be extensively used in the industrial field is often used for biomedical applications thanks to the lack of biological toxicity: this kind of ceramic does not present the rejection's phenomenon, when it gets in contact with living fabrics.

Aluminum pots, when responding to the production standard as Agnelli ones do, they contain for the 99% aluminium for food, precisely in compliance with what requested by the italian and european laws in force.

When a product is 99% made of aluminium for food, the maximum nickel release is equal to 0,1% which is a minimal part of that remaing 1% of other elements the spot is made of.

This release is extremely under the limits of nickel daily assumption recommended by OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità- World Health

Organization) and of nickel we get with water and food.

This is also the rational use of aluminium food containers, extensively diffused in food industry and gastronomy and considered safe and hygienic by the laws in force in our defense.

It's immediately clear that the aluminium pots are NOT unrecommended for patients with nickel allergy and they surely are healthier than iron pots and pans, wich, for chemical composition, can release nickel percentage superior to 0,1% (especially during the cooking of acid foods) released by aluminium food pots.

If Pentole Agnelli philosophy is "the right pot for any recipe", it could be worth to also addE "for the right patient"!

If Aluminum is not nickel and if pots are made of food aluminium, with no doubts, they are the "right" pots for whom are nickel allergic and it's the chemical science to tell this.



Alluminio Antiaderente

Aluminum non-stick



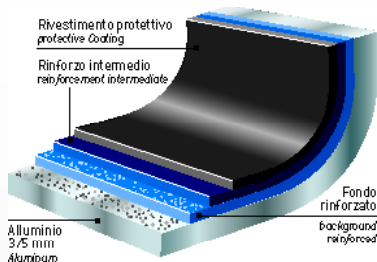
IL MATERIALE

Sono amate da chi cucina per professione, da chi cucina perché deve e da chi cucina per piacere. Nessuno sa rinunciare al piacere di strumenti così versatili e di facile utilizzo e con i diversi spessori del corpo realizzato in alluminio alimentare ognuno trova quello che per forma o misura soddisfa le sue esigenze.

THE MATERIAL

Nonstick cookware is loved by Chef, and by enthusiast and amateur cooks. Nobody can give up the pleasure of using so easy and versatile tools. You can choose the suitable cookware shape, size or thickness all manufactured in food grade aluminium.





CHE COSA È IL PTFE?

Benché i consumatori conoscano il marchio commerciale PTFE per le proprietà di antiaderenza che fornisce ai tegami, non tutte le pentole antiaderenti presentano o sono realizzate con i rivestimenti antiaderenti PTFE. I rivestimenti antiaderenti per pentole PTFE hanno una base di PTFE (politetrafluoroetilene) ad uso alimentare, un polimero ad alte prestazioni secco e durevole, pulibile con estrema facilità e in grado di garantire l'elevato livello di prestazioni che ci si aspetta da una pentola antiaderente rivestita PTFE.

METODO DI APPLICAZIONE DEI RIVESTIMENTI ANTIADERENTI PTFE

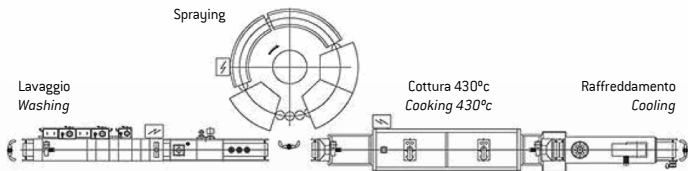
I rivestimenti antiaderenti PTFE si caratterizzano per tecnologie multistrato brevettate, che garantiscono prestazioni superiori ed eccellente durata. Il rivestimento antiaderente viene applicato a strati, come la vernice: un solido strato primario che aderisce al tegame per lungo tempo, un robusto strato intermedio per opporre resistenza a graffi ed abrasioni ed uno straordinario rivestimento superiore per staccare i cibi e pulire la pentola con assoluta semplicità.

WHAT IS PTFE?

Although consumers know the PTFE trademark for its nonstick properties in cookware applications, not all nonstick coated cookware contains or is made with PTFE nonstick coatings. PTFE nonstick coatings for cookware are based on food grade PTFE (polytetrafluoroethylene), which is a high-performance fluoropolymer. The final cookware coating is a dried, durable nonstick material which delivers the easy clean and nonstick performance that you expect from your cookware coated with PTFE nonstick.

APPLICATION TECHNOLOGY OF PTFE NONSTICK COATINGS

PTFE branded nonstick coating feature patented multi-layer technologies to ensure superior performance and durability. Nonstick coating made by wet material is layered like paint: a rugged primer for long lasting durability, a tough midcoat for excellent resistance to scratches and abrasions and a unique topcoat for easy food release and easy cleanup.



CONSIGLI DI UTILIZZO

- Si sconsiglia di utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, mestolame in metallo e frullatori ad immersione che possono lasciare segni all'interno degli strumenti di cottura. Qualora, inavvertitamente, dovete segnare il fondo antiaderente, questo non preclude l'antiaderenza dello strumento di cottura e non comporta alcun danno alla salute.
- Non utilizzare spugnette troppo abrasive per la pulizia.
- L'antiaderente predilige cotture veloci e "dinamiche", dove la potenza della fonte di calore è determinante.
- Le pentole antiaderenti non devono essere dimenticate sul fornello o nel forno acceso e non devono mai essere riscaldate a lungo senza cibo al loro interno.
- Pulire semplicemente con acqua e sapone neutro, sciacquare abbondantemente e lasciare asciugare, l'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale.**

SUGGESTED USE

- *If you don't want to see scratches on your coated cookware surface, we suggest to not abuse with the usage of metal utensil. In any case, the nonstick performance are not compromised and it has no health effects.*
- *Do not use metallic abrasive pad to clean.*
- *Non-stick cookware needs fast and "dynamic" cooking. The heat intensity is crucial.*
- *Nonstick cookware should not be left unattended or allowed to get very hot without food in the pan.*
- *Before starting, simply wash with hot soapy water.*
- *We suggest to rub an olive oil drop with a sponge on nonstick pan surface.*
- **Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.**

MITI E REALTÀ SUI RIVESTIMENTI ANTIADERENTI PTFE

MITO n.1: le pentole trattate con rivestimenti antiaderenti PTFE non sono completamente sicure.

REALTÀ: le pentole alle quali è stato applicato un rivestimento antiaderente PTFE sono del tutto sicure se vengono impiegate per le finalità previste; anzi, aiutano a seguire una dieta povera di grassi e sana per il cuore in quanto consentono di cucinare facendo a meno di grassi o utilizzandone in quantità minima.

MITO n.2: i rivestimenti antiaderenti tendono a consumarsi con molta facilità.

REALTÀ: alcuni dei rivestimenti PTFE durano quanto le pentole e sono tecnicamente realizzati in modo da resistere a scheggiature, scrostature e sfaldamenti. È indubbio che l'antiaderenza viene meno con l'utilizzo ed è direttamente proporzionale alla spesa effettuata. Infatti, in linea di massima, meno una pentola antiaderente costa, meno dura.

MITO n.3: i rivestimenti in ceramica sono migliori o comunque più sicuri dei rivestimenti antiaderenti a marchio PTFE.

REALTÀ: numerosi e ripetuti test hanno dimostrato che le pentole trattate con rivestimenti antiaderenti PTFE forniscono prestazioni migliori di quelli in ceramica e durano mediamente sette volte di più.

MITO n.4: "PTFE" è sinonimo di PFOA (Acido perfluorottanico).

REALTÀ: non è vero. PTFE è polimero. Come afferma anche l'EPA (l'Agenzia per la Protezione Ambientale Americana), il PTFE non è il PFOA. Di fatto, i rivestimenti antiaderenti PTFE per pentole e recipienti da forno sono realizzati senza acido perfluorottanico.

MYTHS AND FACTS REGARDING PTFE NONSTICK COATINGS

MYTH n.1: there are safety concerns about cookware with PTFE nonstick coatings.

FACT: cookware with PTFE nonstick coatings is safe for its intended uses and, in fact, it can contribute to a heart-healthy low-fat diet by letting you cook with little or no fat.

MYTH n.2: nonstick coatings wear off easily.

FACT: some PTFE nonstick coatings are guaranteed for the life of the pan and all are engineered to resist chipping, peeling and flaking. Beyond doubt nonstick performances are dropping down with the increasing use and they are directly proportional to the nonstick cookware price. By and large, less is the price of a nonstick coating cookware, less is its lifetime.

MYTH n.3: ceramic coatings are safer or better than pans with PTFE brand nonstick coatings.

FACT: in repeated tests, cookware with PTFE nonstick coatings outperformed ceramics and lasted seven times longer than ceramic-coated pans.

MYTH n.4: "PTFE" is the same thing as PFOA

FACT: if someone tells you PTFE is PFOA, they are wrong. PTFE is a polymer. Even the EPA has said that the PTFE is not PFOA. In fact, PTFE nonstick coatings for cookware and bakeware are made without PFOA.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARE AGNELLI DOVE È PRESENTE L'ANTIADERENTE SONO

- Alluminio Professionale 3 mm con rivestimento Antiaderente nel solo interno
- Alluminio Professionale 5 mm con rivestimento Antiaderente nel solo interno
- Alluminio Professionale 3 mm con manicatura COOL con rivestimento Antiaderente nel solo interno
- Alluminio Professionale 5 mm con manicatura COOL con rivestimento Antiaderente nel solo interno
- Alluminio Professionale 3 mm CookWare System con rivestimento Antiaderente nel solo interno
- Alluminio Professionale 5 mm CookWare System con rivestimento Antiaderente nel solo interno
- Alluminio Professionale 3 mm con rivestimento Antiaderente effetto pietra nel solo interno
- ALBlack 3 mm con rivestimento Antiaderente interno ed esterno
- ALBlack 5 mm con rivestimento Antiaderente interno ed esterno
- ALBlack 3 mm con rivestimento Antiaderente interno ed esterno con fondo per Induzione
- ALBlack 5 mm con rivestimento Antiaderente interno ed esterno con fondo per Induzione
- Shark Skin 3 mm con rivestimento antiaderente ad alta resistenza.
- Acciaio INOX con rivestimento Antiaderente PTFE PLATINUM PLUS nel solo interno (nelle sole forme Padella e Tegame)

BALDASSARE AGNELLI NONSTICK COOKWARE LINE

- *3 mm Professional Aluminum internally coated with nonstick coating*
- *5 mm Professional Aluminum internally coated with nonstick coating*
- *3 mm Professional Aluminum internally coated with nonstick coating and COOL handle*
- *5 mm Professional Aluminum internally coated with nonstick coating and COOL handle*
- *CookWare System 3 mm Professional Aluminum internally coated with nonstick coating*
- *CookWare System 5 mm Professional Aluminum internally coated with nonstick coating*
- *3 mm Professional Aluminum internally coated with nonstick coating stone effect*
- *ALBlack 3 mm in and out coated with nonstick coating*
- *ALBlack 5 mm in and out coated with nonstick coating*
- *ALBlack 3 mm in and out coated with nonstick coating made for Induction*
- *ALBlack 5 mm in and out coated with nonstick coating made for Induction*
- *Shark Skin 3 mm with nonstick coating with high resistance*
- *Stainless Steel internally coated with nonstick coating (only for frying pan and pot)*

Shark Skin

Shark Skin
Powered Greblon Technology



RIVESTIMENTO 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE
DI UN NORMALE ANTIADERENTE

*3 times more resistant than a normal
non-stick coating*

- Estrema durata
- Altissima qualità
- Privo di PFOA
- *Extremely long-lasting*
- *Remarkably good*
- *PFOA free*

IL MATERIALE

Il corpo della padella in Alluminio spessore di 3 mm con applicato il nuovo anti aderente SHARK SKIN. Questa nuova linea HORECA vanta una elevatissima durezza che unita ad elevate doti di antiaderenza e allo spessore estremamente elevato dello strato di antiaderente, maggiore del 300% rispetto ad un normale antiaderente spruzzato, fanno di questo prodotto una durata nell'utilizzo senza precedenti.

THE MATERIAL

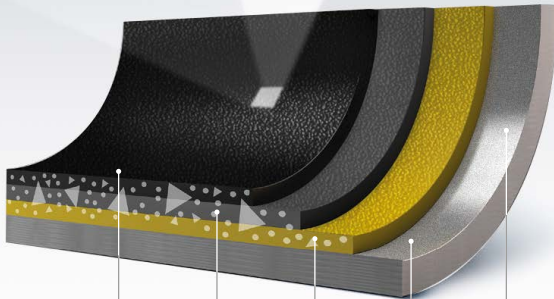
The 3mm thick Aluminum body of the pan with the new SHARK SKIN non-stick coating. This new HORECA line boasts a very high hardness that combined with high non-stick skills and the extremely high thickness of the non-stick layer, greater than 300% compared to a normal non-stick spray, makes this product an unprecedented life-lasting one.



SHARK SKIN 17

GENETIC MUTATION

SHARK
POWERED GREBLON TECHNOLOGY SKIN



Rivestimento
protettivo
20 μm
Topcoat

Rinforzo
intermedio
15 μm
Midcoat

Fondo
rinforzato
75 μm
Primer

Alluminio
3 mm
Aluminum

Alluminio
sabbia
Blasted
Aluminum

CHE ANTIADERENTE UTILIZZA PENTOLE AGNELLI

Il rivestimento antiaderente per le padelle della Linea Shark Skin che utilizza PENTOLE AGNELLI ha una base di PTFE (politetrafluoroetilene) coadiuvato da un polimero ad alta resistenza all'abrasione.

Si ha in questo modo una padella durevole, pulibile con estrema facilità e in grado di garantire l'elevato livello di prestazioni che ci si aspetta da una pentola antiaderente rivestita.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- Si sconsiglia di utilizzare oggetti appuntiti o taglienti che possono lasciare segni all'interno degli strumenti di cottura. Qualora, inavvertitamente, dovete segnare il fondo antiaderente, questo non preclude l'antiaderenza dello strumento di cottura e non comporta alcun danno alla salute.
- Non utilizzare spugnette troppo abrasive per la pulizia.
- L'antiaderente predilige cotture veloci e "dinamiche", dove la potenza della fonte di calore è determinante.
- Le pentole antiaderenti non devono essere dimenticate sul fornello o nel forno acceso e non devono mai essere riscaldate a lungo senza cibo al loro interno.
- Pulire semplicemente con acqua e sapone neutro, sciacquare abbondantemente e lasciare asciugare, l'eventuale fuoriuscita di acqua dalle maniglie o dal manico è causata dai lunghi cicli di lavaggio delle lavastoviglie casalinghe che facilitano il riempimento degli stessi essendo queste parti in tubolare inox vuoto all'interno. Si sconsigliano pertanto lunghi cicli di lavaggio.
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale.**

WHAT KIND OF NON-STICK COATING DOES PENTOLE AGNELLI USE?

The non-stick coating that PENTOLE AGNELLI uses for the Shark Skin line pans has a base of PTFE (polytetrafluoroethylene) which is aided by a polymer with high resistance to abrasion.

In this way you have a durable pan, cleanable with extreme ease and able to guarantee the high level of performance that you would expect from a non-stick coated pot.

ADVICES FOR THE USE

- *If you don't want to see scratches on your non-stick coated cookware surface, we suggest not to abuse with the usage of metal utensils. When this inadvertently happens, the non-stick performance will not be compromised with no health effects.*
- *Do not use metallic abrasive sponge to clean the article.*
- *Non-stick cookware needs fast and "dynamic" cooking. The heat intensity is crucial.*
- *Non-stick cookware should not be left unattended or allowed to get very hot without food in it.*
- *Before using the cookware, simply wash it with hot soapy water and let it dry. The possible spill of water from the handles is due to the long-lasting wash cycles of the domestic dishwashers that facilitate the its filling as they are s/s tubular parts which are empty inside. For this reason, we advise you against long-lasting wash cycles.*
- ***Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding it, in order to help the salt dissolve completely and avoid it to attack the material.***



Rame stagnato

Tinned Copper



IL MATERIALE

Il Rame è particolarmente indicato per le cotture più lunghe ed accurate, per le lavorazioni di pasticceria a temperature precise e per gli appassionati che sanno "muovere" gli strumenti di cottura, governando a dovere calore e colpi di fiamma. Gli strumenti di cottura in rame si tramandano di generazione in generazione, la patina del tempo le rende più che mai affascinanti. Frutto di una grande maestria artigiana, la gamma è disponibile sia in rame liscio, la lavorazione più attuale dal moderno design, che in rame martellato, la lavorazione classica dal fascino antico. Appese in una cucina rendono l'ambiente elegante e molto professionale. Esso trova impiego, a meno di peculiarità culinarie che prevedono l'impiego del materiale così come è, con la superficie interna stagnata artigianalmente a rendere l'uso in cucina perfettamente igienico e sicuro.

THE MATERIAL

Copper is a good heat conductor. It prevents food from sticking. Generally it requires quite a bit of work to keep it looking pristine!
Copper cookwares are traditionally hand-crafted! The design has been updated but the style and the quality are always the same in order to warm your kitchen with a cosy and traditional atmosphere!



SICUREZZA IGIENICA

Conforme al D.M. del 21 marzo '73

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

È in assoluto il miglior conduttore di calore (conducibilità termica 392 WmK) tra i metalli utilizzati per la produzione di pentole. Ha la capacità di "modellare" la temperatura interna del prodotto in maniera perfetta. Si scalda rapidamente e, raggiunta la temperatura desiderata, viene mantenuta perfettamente. La stabilità di temperatura e la velocità con la quale la otteniamo, rendono il rame il materiale preferito dagli addetti al lavoro.

PREGI

- È il miglior conduttore di calore;
- Risparmio energetico notevole grazie all'elevata capacità di condurre il calore;
- Ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione. La possibilità di ristagnare periodicamente l'interno e lucidarlo esternamente rende il recipiente eterno;
- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia;
- Non contiene tracce di Nichel.

ECCEZIONE

- I Paioi che vengono utilizzati per la preparazione della polenta e il Polsonetto utilizzato per la preparazione dello zucchero caramellato, raggiungono delle temperature che potrebbero sciogliere lo stagno. Per questo motivo non vengono stagnati. In questo caso bisogna SEMPRE assicurarsi che non sia comparso il Verde Rame e in quel caso lavare bene lo strumento prima dell'utilizzo proprio per eliminare il verde rame.

HYGIENE AND SAFETY

Hygiene and safety rules since 21st march 1973

HEATING CONDUCTOR

Copper is a particular good heat conductor and its durability is excellent. When cooking the inside heat can be tamed following your desire!

Copper reaches the heat you want and you require very quickly and it is able to maintain it as long as You wish for!

Copper is no doubts the most loved metal in every professional kitchen.

SKILLS AND VALUES

- *Copper is the best heat conductor*
- *It is an energy saver because of its heat conductivity*
- *Excellent durability prevents from sticking and good reactions and no more required an amount of maintenance !*
- *Safe for all hygienic standards and following all the safety rules*
- *Only pots and pans made with no tinned copper are the best for making polenta, caramelized sugar*
- *Nickel free*

EXCEPTION

- *The kettles and the pots used for the preparation and to cook Polenta and the Polsonetto used for the preparation of caramel can reach temperatures that could melt the tin! For this reason they are not tinned. In this case you need to make sure that green copper has not come out and if it does, you have to wash your cooking tool properly before using it in order to remove green copper.*

LIMITI

- Il costo lo rende accessibile a pochi;
- Peso specifico elevato.

Il manufatto di rame stagnato che presenterà la superficie stagnata usurata al punto che affiora il metallo sottostante, deve essere inviato per la ristagnatura prima del suo utilizzo.

CONSIGLI DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DI COTTURA REALIZZATI IN RAME STAGNATO

- Non utilizzare oggetti appuntiti a contatto diretto con l'interno.
- La presenza di verde rame comporta la successiva lavorazione di stagnatura (escluso il paiolo).
- Per la pulizia all'interno non servirsi MAI di lana d'acciaio (pagliette) perché lo strato di stagno verrebbe asportato.
- Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie per evitare la completa ossidazione del rame.
- Pulire sempre l'esterno con prodotti specifici oppure panno bagnato con sale fino e succo di limone o aceto per evitare la colorazione scura dovuta all'ossidazione del rame.
- Non lasciare lo strumento a contatto diretto con fiamme o piastre senza che all'interno ci alimenti o condimenti.
- L'utilizzo migliore si ottiene se usando uno spargi fiamma fra le padelle e le fonti di calore: piastre, stufe o fuoco.
- La cottura lenta e costante a basse temperature, fa del rame lo strumento impeccabile.
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale.**
- Non utilizzare strumenti di cottura in rame stagnato con temperature superiori ai 220° per evitare la

fusione dello stagno.

- Non sovrapporre le padelle una sopra l'altra; è consigliabile riporle appese.
- Per la lucidatura esterna si può utilizzare un impasto di farina gialla e aceto bianco o limone;
- Vicino ad una fonte di calore, non diretta, si può evitare il continuo rimestare e controllare il prodotto interno, perché la temperatura costante e omogenea garantita dagli strumenti di cottura in rame permette questo.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARE AGNELLI IN RAME SONO:

- Rame liscio stagnato a mano con manicatura in Ottone tubolare
- Rame martellato stagnato a mano con manicatura in Ottone fuso
- Rame liscio stagnato a mano con manicatura in Ottone fuso
- Rame liscio stagnato a mano con fondo per Induzione



LIMITS

- The amount you pay for your copper cookwares will most likely be a factor in what you end up buying!
- Heavy Weight.

Be careful everytime you notice underlying metal surfacing! You must send it to be stagnated again!

SUGGESTIONS AND DIRECTIONS FOR A CORRECT USE OF YOUR COOKWARE, MADE IN TINNED COPPER

- Do not use any sharpen objects directly on the inside surfaces.
- When you find green spots (verde rame) it is an alert.
- You must scratch it off! When you clean the inside surface never use hard material but a soft sponge or a soft cloth.



- Always clean the outer surface with specifically made products in order to avoid the browning of copper.
- Do not leave your copper cookware directly on the flame or on the conduction heating without fat or food inside!
- Please, use tools in order to scatter the direct flame and direct heating.
- Slow cooking and low temperatures helps copper to give its Best while cooking!
- Do not put your copper cookwares over one another hang them instead!
- **Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.**
- To keep your copper shining just clean it with a mixture made with maize (corn flour), white vinegar or lemon believe it or not but it works!
- You don't need to keep on stirring and checking the food inside, because copper keeps the temperature!

BALDASSARE AGNELLI COPPER COOKWARES LINES ARE:

- Smooth hand tinned Copper with tubular brass handles
- Hammered tinned Copper with cast brass handles
- Smooth hand tinned Copper with cast brass handles
- Smooth hand tinned Copper with induction disk



Copper 3

Trilaminato rame alluminio inox

Copper 3



IL MATERIALE

Il Copper3 riunisce in un solo colpo d'occhio i tre metalli principi dei fornelli: il rame, di antichissima tradizione, l'alluminio, leggerissimo e gran conduttore di calore e l'inox, incorruttibile. Insieme formano tre strati solidali fra loro. Ogni strumento di cottura in Copper3 riunisce ed esprime al meglio le doti di ciascun metallo creando un magico compound di grande levatura: lo strato di rame da 1,1 mm (pari al 55%), in esterno, dona alla linea un'incomparabile bellezza tipica e tradizionale; l'alluminio 0,5 mm (pari al 25%), all'interno, consente alla pentola di raggiungere un adeguato spessore senza risultare penalizzata dal peso; l'acciaio inox 0,4 mm (pari allo 20%), nello strato interno, assicura massima praticità e facilità di pulizia.

THE MATERIAL

Copper 3 puts together three main metals: Copper, the traditional great heat conductor, Aluminum, lighter and good heat conductor and Stainless Steel incorruptible and very resistant. They are bound together in united layers. Every cookware made in Copper 3 can express the very Best of each metal giving with this magical compound the highest performance: the Copper layer of 1,1 (55%) outside, gives the cookware line Beauty, elegance and a scent of tradition; Aluminum 0,5 (25%) inside allows the pot to reach an adequate thickness without being too heavy, Stainless Steel 0,4 (20%) on the inner layer will assure the maximum for hygiene safety and for cleaning.



SICUREZZA IGIENICA

Conforme al D.M. del 21/3/73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e successivi aggiornamenti ivi compreso il D.M. 269 del 12/12/2007 e il D.M. 215 del 10/12/2008; Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

La distribuzione del calore avviene in modo particolare data la sua innovativa composizione a tre strati: quello esterno di rame per garantire una migliore diffusione del calore su tutta la superficie, all'interno acciaio inossidabile 18/10 come garanzia di sicurezza igienica. Abbinare due materiali che sono sottoposti a grandi sbalzi termici non è facile a causa delle loro diverse caratteristiche di dilatazione. Il cuore in alluminio garantisce la perfetta dilatazione di rame e acciaio dando elasticità al prodotto. Il Copper3 ha una capacità di condurre calore pari a 320 W/K.

PREGI

- buon risparmio energetico grazie all'elevata capacità di condurre il calore;
- sicurezza dal punto di vista igienico;
- conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione.
- non necessita di manutenzione, ma solo di pulizia esterna data dall'ossidazione del rame;
- conforme alle vigenti norme HACCP.

HYGIENIC SAFE

In accordance with the M.D. dated March, 21, 73, S.O. GU n° 104 dated 04/20/73 and further updated ones included the M.D. 269 dated 12/12/2007 and the M.D. 215 dated 12/10/2008; Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 dated 11/13/04

HEAT CONDUCTIVITY

The distribution of heat comes in a peculiar way because of the three layers: outside Copper to guarantee the heat to spread all over the surface, inside Stainless Steel 18/10 as a guarantee of hygienic safety. It is not easy to bound two materials so different but the aluminium core allows the perfect reaction even under big thermal pressures! Copper 3 can give a very high performance when over heated because it can conduct heat to 320 W/K

VALUES AND SKILLS

- a good Energy saver because of its ability to conduct heat.
- Hygienic safe.
- Following the International rules for food containers.
- Very good resistance to shock either thermal or scratches.
- Easy care outside needs cleaning against green copper spots.
- Following the HACCP rules.

LIMITI

- Peso specifico elevato;
- Poco resistente all'aggressione del sale grosso;
- Presenza nell'acciaio inox di discrete quantità di nichel e cromo.

CONSIGLI UTILI

- Controllare sempre la compatibilità delle pentole che siano adatte anche per piastre a induzione;
- Controllare sempre che la piastra induzione e il piano sottostante le pentole siano perfettamente puliti;
- Impostare la giusta potenza e gradazione in base all'utilizzo specifico, ricordiamoci che le tempistiche di riscaldamento delle piastre a induzione sono molto più rapide, agire con i potenziometri presenti per raggiungere la temperatura di cottura (ove necessario) in maniera più graduale;
- Se l'induzione lampeggia significa che vi è un malfunzionamento dovuto all'errata posizione della pentola; non c'è contatto diretto con la piastra; la padella non è idonea; la richiesta di energia è troppo alta da sopportare, quindi non funziona;
- Alzando di un solo millimetro la padella, l'induzione non funziona;
- Non vi è pericolo di scottature a piastra accesa (senza padella sopra), e comunque verificare che lo strumento di cottura non sia stato rimosso da poco tempo in quanto potrebbe esserci del calore residuo trasmesso dallo strumento di cottura alla piastra;
- È pericoloso lasciare una padella vuota sopra l'induzione accesa;
- La piastra deve essere sempre pulita semplicemente con un panno umido.

LIMITS AND DEFAULTS

- *High weight;*
- *Too weak to resistance to salt;*
- *Some Nickel and Chrome in Stainless Steel.*

USEFUL SUGGESTIONS AND DIRECTIONS

- *Please Check if your cookwares are suitable for induction;*
- *Your induction plates and the bottom of your cookwares must be always cleaned before using them;*
- *Choose the right mark on your stove according to what you're going to cook. Do not forget the induction plates are much quicker than the traditional stove and so please turn the right mark before starting your cooking!*
- *If your induction plate twinkle, please check carefully the position of your cookware! It may inform you the pot is not in the correct place, the power you have selected is not correct, it may be too strong so it cannot work properly!*
- *The best way to cook is fast and short!*
- *When you lift your pot, the induction won't work at all!*
- *When the induction plate is on it is not dangerous when the pot is not on the surface;*
- *But please do check that your cookware has not been removed from the plate a short time ago because it can still be hot;*
- *It is very dangerous to leave an empty pot on an induction plate when its on;*
- *The induction plate must always be clean and spotless.*

CONSIGLI DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DI COTTURA REALIZZATI IN COPPER3

- Conducendo a $320 \text{ W/m}^2\text{K}$ è uno dei materiali migliori: ottimo per cotture lunghe e costanti, ma non adatto per preparazioni veloci e dirette a causa dell'acciaio in superficie;
- Non lasciare la padella vuota a contatto diretto con fiamme o piastre senza che all'interno ci sia nulla utilizzabile per bolliture;
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale.**
- A freddo può essere utilizzato come contenitore per salamoie;
- Se utilizzata su fonte di calore ad induzione, alzando di un solo millimetro la padella, l'induzione non funziona;
- In caso di utilizzo su sistema a induzione la piastra deve essere pulita semplicemente con un panno umido.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARE AGNELLI IN
COPPER 3 SONO:

- COPPER 3 ad induzione

DIRECTIONS AND SUGGESTION TO USE COOKWARES MADE IN COPPER 3

- *Copper 3 able to conduct heat to $320 \text{ W/m}^2\text{K}$ is one of the best material for long cooking but it is not good at fast cooking because of its the Stainless steel surface.*
- *Never leave your cook ware empty and directly on the coking surface without putting something inside good to be boiled.*
- ***Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.***
- *It cold it will be suitable to soak food (salamoia) when cold.*
- *When using on heating places like induction plates, lifting your cookware prevents the induction to work! Be careful!*
- *Clean the induction plate with a damp cloth.*

THE LINES BY BALDASSARE AGNELLI IN COPPER
3 ARE:

- *Copper 3 for induction*

COMPOSIZIONE - COMPOSITION



Acciaio inox / Stainless steel: 0,4 mm 20%

Alluminio / Aluminium: 0,5 mm 25%

Rame / Copper: 1,1 mm 55%



Acciaio Inox

Stainless Steel 18/10



IL MATERIALE

Di lunga durata, resistenti alle sollecitazioni di ogni giorno, lavabili in lavastoviglie e con fondo spesso 7 mm che ingloba al suo interno un disco di alluminio permettere al calore di diffondersi uniformemente sul fondo, ma non in modo uniforme sulle pareti. Gli strumenti di cottura in acciaio Inox sono ideali per tutte quelle preparazioni in cui il cibo non venga a contatto diretto con il materiale sul fondo o con le pareti, come bolliture, affogature o per cotture a vapore.

SICUREZZA IGIENICA

Conforme al D.M. del 21 marzo 73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e successivi aggiornati ivi compreso il D.M. 269 del 12/12/2007 e il D.M. 215 del 10/12/2008 e D.M. n° 140 del 11/11/2013; Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04

THE MATERIAL

Stainless steel is scratch and stain resistant .It does not react with foods and it is normally easy to look after because of its excellent durability! Some kinds of foods can stick on the surface but it will depends on which kind of cooking you'll choose best results when you boil, you poach or you steam your food! Dishwasher friendly.

HEALTHY SECURITY

In accordance with the M.D. dated March, 21 , 73 , S.O. GU n° 104 dated 04/20/73 and further updated ones included the M.D. 269 dated 12/12/2007 and the M.D. 215 dated 12/10/2008; Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 dated 11/13/04

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

È il materiale considerato dagli chef, come "cattivo" conduttore di calore per alcuni tipi di preparazione. Per la sua scarsa conducibilità "diretta" però si presta ad essere ottimo in altre tipologie di lavoro, come ad esempio nelle bolliture, dove la conducibilità viene data dal liquido interno e non direttamente dal materiale.

PREGI

- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- Ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione. Non necessita di manutenzione;
- Idoneo alla cottura ad induzione se applicato al fondo un disco in acciaio ferritico;
- Conforme alle vigenti norme HACCP;
- Ottimo per uso a bagno-maria;
- Ideale per salamoie.

LIMITI

- Il risparmio energetico non è ottimale per la scarsa capacità di condurre il calore;
- Peso specifico elevato;
- Durante la cottura è facile che spruzzi di cibo e materia grassa (olio, burro ecc.) carbonizzino sulle pareti, data la diversa temperatura rispetto al fondo. Questi spruzzi o residui di cibo oltre ad alterare il gusto delle pietanze sono poco salutari;
- **Poco resistente all'aggressione del sale grosso;**
- Prezzo elevato;
- Presenza nell'acciaio inox di nichel e cromo.

HEAT CONDUCTIVITY

Most Chefs' opinions do not agree with the use of this metal when cooking because of its bad heat conductivity but when boiling Stainless steel is the Best one! The liquid inside will conduct the right heat you need to make your recipe excellent!

ADVANTAGES

- *Hygienic safe;*
- *Following the rules about food containers;*
- *Best resistance to thermal shocks. Easy to clean and to maintain;*
- *It is suitable also for induction;*
- *HACCP rules;*
- *Very good when poaching and bain marie.*

DEFECTS

- *Energy saving is not optimal due to the low heat conductivity;*
- *High weight;*
- *It may be unpleasant when you're frying because fat (butter, oil) can burn on the bottom and therefore your dish will be spoiled and unhealthy;*
- ***Low resistant to salt;***
- *Too expensive;*
- *It may contain nickel and chrome.*

CONSIGLI DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DI COTTURA
REALIZZATI IN ACCIAIO INOX 18/10

- L'utilizzo ideale dell'acciaio é dato anche da marinature di prodotti (con ingredienti acidi), salamoie e immersioni di pietanze a freddo.
- Ideale per cotture a bagno-maria, dove il contenitore, in questo caso, non ha il liquido all'interno, ma all'esterno.
- Utilizzare per bolliture e cotture ad immersione.
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale.**
- Poiché l'acciaio è un basso conduttore di calore, la cottura del cibo per contatto diretto non è consigliata. Con le pentole in acciaio il metodo ideale per la cottura consiste nel riscaldare il liquido in esse contenuto, il quale a sua volta cuocerà il cibo, evitando il contatto diretto con l'acciaio.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARRE AGNELLI IN
ACCIAIO INOX SONO:

- Acciaio Inox

SUGGESTIONS AND DIRECTION TO USE YOUR
COOKWARES STAINLESS STEEL 18/10 CORRECTLY

- *The ideal and perfect use will be: for bain-maire, when the food container has not got liquid inside but outside!*
- *Boiling, sautéing and poaching.*
- **Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.**
- *Because of its low heat conductivity, cooking food directly on the surface is not recommended at all!*
- *When using Stainless steel cook wares the ideal method to get the very best from your recipes is: first heat up the liquid inside then put the food which will cook avoiding the direct contact with the metal.*

BALDASSARRE AGNELLI'S STAINLESS STEEL LINES ARE
THE FOLLOWING:

- *Stainless steel*





Alu-Inox

Trilaminato inox ferritico
alluminio inox

Alu-Inox



IL MATERIALE

ALU-INOX associa l'incorruttibile acciaio inossidabile, che veste esternamente ed internamente la pentola, all'eccellente conduttività e leggerezza dell'alluminio e ciò la rende adatta anche per la cottura per induzione e risolve in modo brillante l'esigenza di avere, contemporaneamente, pentole con superfici inox di consistente spessore professionale, e dal peso non proibitivo. Uno dei maggiori difetti delle pentole tradizionali in inox è infatti costituito dal notevole peso specifico e con ALU-INOX questo problema viene risolto: spessori consistenti a basso peso specifico, maggiore leggerezza e facilità di movimentazione.

THE MATERIAL

ALU-INOX matches Stainless Steel, that covers the outside and inside of the pot with the exceptional conductivity and lightness of Steel and that makes it good at induction cooking especially when either stainless steel or a not heavy weight cookware is required. One of the worst flaws of traditional stainless steel pots is the remarkable specific weight but Aluinox solves the problem: thick layers with low specific weight, lighter and easier handling!



SICUREZZA IGIENICA

Conforme al D.M. del 21 marzo 73 S.O. GU n° 104 del 20/04/73 e successivi aggiornati ivi compreso il D.M. 269 del 12/12/2007 e il D.M. 215 del 10/12/2008 e DM 140 del 11/11/2013; Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 del 13/11/04.

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

L'alluminio conduce il calore meglio dell'acciaio, e da ciò deriva il vantaggio di ALU-INOX: una ottimale conduttività e conseguente minor consumo di energia. L'Alu-Inox ha infatti una conducibilità termica di 190W/K.

PREGI

- Sicurezza dal punto di vista igienico;
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti;
- Ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione. Non necessita di manutenzione;
- Idoneo alla cottura ad induzione;
- Conforme alle vigenti norme HACCP;
- Buono il risparmio energetico grazie al cuore in alluminio.

LIMITI

- Poco resistente all'aggressione del sale grosso;
- Presenza nell'acciaio inox di nichel e cromo.

HYGIENIC SAFETY

In accordance with the M.D. dated March, 21, 73, S.O. GU n° 104 dated 04/20/73 and further updated ones included the M.D. 269 dated 12/12/2007 and the M.D. 215 dated 12/10/2008; Reg. CE 1935/2004 GUCE L 338 dated 11/13/04

THERMAL CONDUCTIVITY

Aluminum conducts heat better than Steel and that's the advantage of Alu-Inox: the best conductivity and the least waste of energy!

Alu-Inox has got a conductivity of 190°/k.

MERITS

- *Hygienic safety.*
- *According to the safety rules for food containers.*
- *Best resistance to thermal shocks and scratches. and to metal corrosion. No maintenance required*
- *Good at induction cooking.*
- *It is safe in accordance to HACCP rules.*
- *Good Energy saver due the Aluminum core.*

RESTRICTIONS AND DEFECTS

- *Little resistance to salt*
- *Nikel and Cromium in the stainless steel*

CONSIGLI DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DI COTTURA
REALIZZATI IN ALU-INOX

- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale.**
- Utilizzabile per bolliture;
- A freddo può essere utilizzato come contenitore per salamoie;
- Se utilizzata su fonte di calore ad induzione, alzando di pochi millimetri la padella, l'induzione non funziona, quindi preclude alcune lavorazioni presenti nella cucina (saltare mantecando, fiammeggiare, omelette ecc.);
- È pericoloso lasciare una padella vuota sopra una fonte di calore attiva;
- In caso di utilizzo su sistema a induzione la piastra deve essere pulita semplicemente con un panno umido.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARE AGNELLI IN
ALUINOX SONO:

- Alulnox ad Induzione
- Alulnox Agnelli 1907 Mirror Finished ad induzione

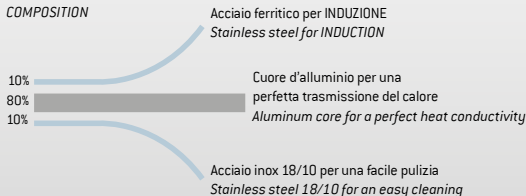
DIRECTIONS AND INSTRUCTIONS WHEN USING
STAINLESS STEEL COOKWARES

- **Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.**
- Good at boiling;
- When making brines use it cold;
- When lifted on conduction plate it cannot work properly so a few preparations such as sauteing, mixing, blazing, making omelette and pancakes or flambé are not suitable;
- It is dangerous to leave the empty pan on a flame or on conduction plate;
- When cooking on induction, the plate should be cleaned with a damp cloth.

BALDASSARE AGNELLI'S COOKWARE LINES IN
ALUINOX

- Alulnox for induction
- Alulinox 1970 Mirror Finished for induction

COMPOSIZIONE:
COMPOSITION





Ghisa smaltata

Enamelled cast iron



IL MATERIALE

Le nuove tendenze nella cucina professionale, che vanno verso il recupero delle ricette più tradizionali, hanno spinto ad aggiungere un nuovo materiale alla gamma: la ghisa smaltata.

A causa della bassa conduttività la ghisa trasferisce il calore quattro volte più lentamente dell'alluminio, ha infatti una conducibilità di 50W/m°K: è perciò ideale per la cottura lenta. Permette al cibo di cuocere gradualmente, senza perdere i propri liquidi, impedendogli quindi di restringersi. Grazie al suo elevato calore specifico, la ghisa, una volta raggiunta la temperatura riesce a mantenerla costante permettendo anche la preparazione di cibi alla griglia.

THE MATERIAL

The latest trends in professional cooking which are going back to recipes' tradition, have suggested to add a new material to our cooking cast iron line: Enameled Cast Iron. Due to low heat conductivity, Cast Iron conducts heat 4 times slower than Aluminum. Cast Iron has got heat conductivity 50W/m°K and it is ideal to cook slowly. It allows the food to cook gradually, preventing to loose liquids and to shrink.

Due to its high specific heat, Cast iron when has reached the temperature is able to keep it steady and it is excellent to grill food.

SICUREZZA IGIENICA

Conforme all'84/500/ECC, LFGB (Germania), FDA (USA).

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Pur avendo una bassa conducibilità di calore, la ghisa è uno dei materiali che meglio trattiene il calore, è costituita da una lega di ferro molto ricca di carbonio. La ghisa può essere utilizzata tal quale (es: la classica griglia) o essere rivestita di uno smalto vetrificato, resistente agli sbalzi termici, che dà vita alla ghisa smaltata. Per le loro straordinarie doti gastronomiche, le pentole in ghisa hanno originato tecniche di cottura che sono entrate di diritto nel Gotha internazionale: la ghisa diffonde infatti in modo lento e uniforme il calore, distribuendolo in modo omogeneo su tutto il cibo, qualunque sia la fonte utilizzata, forno o fornelli.

PREGI

- La ghisa è un materiale che infonde notevole sicurezza; è tradizionale, di nobile presenza in tavola, è capace di esaltare le ricette tipiche e di esprimere grande professionalità in cucina; inoltre può essere utilizzato per presentare direttamente in tavola qualsiasi pietanza;
- Cuoce su ogni fonte di calore, induzione compresa anche se il riscaldamento può essere più lento. Allo stesso modo è un materiale che conserva bene il freddo, e che può essere utilizzato senza problemi in frigorifero o in congelatore;
- Le pentole in ghisa sono davvero speciali: permettono di ottenere una superiore qualità di cottura quando si tratta, ad esempio di rosolare le verdure, grigliare la carne, dorare, brasare e stufare;
- Anche allontanata da fonti di calore dirette, trattiene un elevato calore;

HYGIENIC SAFETY

Following the 84/500/ECC, LFGB (Germany), FDA (USA)

HEAT CONDUCTIVITY

While having a low conductivity, CAST IRON, it is one of the best material to keep Heat. It is made with an alloy of iron rich in carbon. Cast iron cookwares can be made just in cast iron or being coated with a vitrified enamel, shock resistant and that is Enameled Cast Iron. Due to its excellent gourmet gifts, Cast iron cookwares have originated new cooking techniques which are world wide recognized: Cast Iron spreads equable heat slowly and homogeneously all over your food whatever heat source is being used.

ADVANTAGES

- *CAST IRON is a material which gives security: it is traditional, elegant and stylish. It is able to express the best of every recipe and the best skills in the kitchen; it can be used to show every courses directly on the table.*
- *It can cook on every stovetop, induction too, though the heating can be slower. At the same time Cast Iron is a material that keeps cold very well and can be put directly in the fridge or in the freezer.*
- *CAST IRON cookwares are special: they are able to give a superior quality of cooking when frying vegetables, grilling meat, browning and sautéing and steaming.*
- *Even far from heat it can keep a high temperature.*

LIMITI

- Il pregio caratteristico della ghisa, ovvero il funzionamento per accumulo di calore, la rende indicata per una cucina "lenta", con tempi medi e lunghi;
- Per la loro stessa consistenza materica, le pentole in ghisa smaltata sono nettamente più pesanti, e quindi meno maneggevoli, di quelle, ad esempio, in alluminio;
- Il lavaggio prolungato in lavastoviglie, a causa dell'aggressività dei detersivi, può nel tempo rendere opaca la smaltatura. Ma non ne inficia l'uso!

CONSIGLI DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DI COTTURA REALIZZATI IN GHISA SMALTATA

- Al primo utilizzo e, anche occasionalmente, ecco come mantenere la ghisa in perfetta forma: risciacquare la pentola con acqua calda, avendo cura di asciugarla;
- La ghisa smaltata non teme il calore, ma è bene che sia riscaldata gradualmente; ciò manterrà a lungo lo smalto "come nuovo". Acqua fredda: se la pentola è calda, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di introdurre acqua fredda. Subirà un minore stress termico.
- **Salare l'acqua solamente quando è in ebollizione e mescolare per favorire lo scioglimento del sale in modo che questo non aggredisca il materiale.**

- Conviene sempre scegliere un fornello della dimensione adatta al diametro della pentola, prediligendo utensili non aggressivi (ottimo il legno, il silicone, ad esempio). Avvertenza: se una padella in ghisa ha la manicatura di legno, non metterla in forno! (e nemmeno in lavastoviglie!);
- Per evitare ustioni, servirsi sempre di presine o di guanti di protezione quando si maneggia la ghisa; allo stesso modo, servirsi di adeguati sottopentola quando si pone la pentola calda sul tavolo, per evitare di rovinare le superfici;
- In caso di cottura a induzione: scaldare a un terzo della potenza per i primi 5 minuti; passare poi alla potenza desiderata e usare con cautela la funzione booster;
- La ghisa si lava in acqua calda con normale detersivo per piatti, utilizzando una spugna non abrasiva. Se persistono residui che non si staccano, armatevi di pazienza e non di abrasivi: riempite la pentola con acqua calda, attendendo che i residui si ammorbidiscano. Poi procedete con il consueto lavaggio.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARE AGNELLI IN GHISA SONO:

- SlowCook in ghisa smaltata

LIMITS

- **CAST IRON** is ideal for a long term cooking.
- Because of its material, **CAST Enmaled Iron**, these cookwares are less handy than Aluminum ones
- They are not Dishwasher safe, detergent can make the enmallng opaque but the structure is kept safe.

USAGE SUGGESTIONS FOR COOKING TOOLS MADE WITH CAST IRON

- On the first use and on rinse the pan with hot water and dry it very well. Rub some oil inside (you can use every vegetable oil you like: olive, peanuts, seed) Heat on low flame for a while and in the end dry the oil with kitchen paper.
- Enmaled Cast Iron can stand the heat but it would be better to heat Cast Iron gradually: that's will keep the enmallng brand new. Cold water: if the pan is hot, leave it to cool down at room temperature before putting cold water inside. The ternal stress will be lower.
- **Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding**

salt.

- You should always choose a stove from a suitable form to the diameter of the pot. You should use tools like wood, silicone that are soft and not aggressive. Warning: if a **CAST IRON** pot has got a wooden handle do not put in the oven nor in the dishwasher!
- To avoid burns, you should use kitchen gloves when touching **CAST IRON** at the same time, before serving place trivets on the table.
- When cooking on induction stove turn the heat to the third of the heating for the first 5 minutes, then choose the required power and using with caution the booster.
- You should wash **CAST IRON** under hot water with a washing up detergent using a soft sponge. If residues do not come off, fill the pot of hot water waiting that the residues will soften up. Then continue with the usual washing up.

THE LINES MADE BY **BALDASSARE AGNELLI** IN **CAST IRON** ARE:

Slowcook in Enmaled **CAST IRON**



Pietra

Stone



IL MATERIALE

La pietra è di per sé il materiale più antico conosciuto dall'uomo e il primo materiale utilizzato per cuocere. Il materiale è molto poroso, quindi assorbe e rilascia sostanze usate nel suo interno ma è "estremamente fragile".

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Pur avendo una bassa conducibilità termica la pietra è ideale per molti tipi di cotture lente. Infatti per la sua struttura, una volta raggiunta la caloria desiderata (lentamente) viene mantenuta in modo impeccabile. Il calore viene distribuito uniformemente in modo dolce e prolungato. Se posizionata in forno, la conducibilità è completa ed uniforme.

THE MATERIAL

The Stone is the oldest material known by Man and the first used to cook! It is very porous and it absorbs and releases the substances used in its interior and it is extremely fragile.

HEAT CONDUCTION

While having a lower heat conductivity, the Stone is regarded as perfect for slowcooking! In fact, its structure once it can has reached the desired calorie (slowly) maintained it flawlessly. The heat will evenly spread gently and in a long lasting way! When placed in the oven conductivity will be complete!

SICUREZZA IGIENICA

Conforme alla Reg. CE n° 1935/2004.

PREGI

- Ha una bassa conducibilità termica, ma giunta in temperatura mantiene a lungo il calore;
- Si presta ad essere utilizzata per presentare il cibo direttamente in sala;
- Una piccola fonte di calore permette di cuocere senza che l'alimento attacchi sul piano;
- Non contiene tracce di Nichel.

LIMITI

- Subisce fortemente gli shock termici e abrasioni;
- Elevato peso specifico;
- Evitare la promiscuità di cotture (pesce e carne);
- Essendo un materiale molto poroso non va in lavastoviglie.

CONSIGLI DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DI COTTURA REALIZZATI PIETRA

- Evitare il contatto diretto con fiamme, ma utilizzare sempre spargi-fiamme;
- Non utilizzare detersivi per la pulizia, tanto meno riporre la pietra in lavastoviglie;
- La pulizia deve essere fatta semplicemente con acqua e aceto o acqua e limone;
- Evitare shock termici e sbalzi di temperatura;
- Riscaldare e raffreddare sempre in modo graduale e uniforme;
- Posizionare la pietra su di una superficie piana in cottura (stufa in ghisa) permette alla pietra di "raccogliere" il maggior calore in modo uniforme.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARE AGNELLI IN PIETRA SONO:

- Linea Pietra

HYGIENIC SAFETY

In accordance with the Reg. CE n° 1935/2004.

MERITS

- *It has got a low heat conductivity but when it comes to the right temperature it can keep heat for a long time.*
- *It is perfect to present and to serve food directly on the dining lounge!*
- *It can cook on a small heat source without sticking the food on the surface.*
- *Nickel Free.*

RESTRICTIONS

- *Thermal shocks and abrasions are dangerous for this material.*
- *High specific weight.*
- *Avoid mixed cooking (fish and meat together for instance are forbidden).*
- *No dishwasher.*

USEFUL DIRECTIONS AND ADVICES WHEN USING A STONEMADE COOKWARE

- *Strictly avoid direct contact with flames and protect the cookware when cooking.*
- *Avoid using powder or liquid washing up and putting in the dishwasher.*
- *When cleaning just use clear water, vinegar or water and lemon.*
- *Avoid thermal shocks and temperature changes.*
- *Heat up and always cool gradually.*
- *Set the stoneware always on a flat surface when cooking on castiron you will get the best out of it because on castiron cooker the stone will get the best of heat.*

BALDASSARE AGNELLI'S STONE LINES ARE

- Stone Line



Ferro

Iron



IL MATERIALE

È uno dei materiali più antichi utilizzati nelle cucine, la forma più famosa e conosciuta è la Padella Lionese. Il materiale è particolarmente indicato per la preparazione di frittute e patate sauté.

LA CONDUCIBILITÀ TERMICA

Conducibilità termica in ferro o inox 18/10: 60 W/m²K.
Peso specifico 7,8 kg/dm³
Spessore utilizzato per ottenere prestazioni adeguate deve essere di almeno 4 mm.
Aspetto poco accattivante.
Applicazione del manico al corpo per saldatura.

THE MATERIAL

*It is one of the most ancient material used to cook .
The most popular pan is the Lyonnaise pan .
The material is particularly indicated to fry and to sauteining potatoes*

HEAT CONDUCTIVITY

*Heat conductivity for iron or stainless steel 18/10:
60W/m²K.
Specific Weight 7,8 kg/dm³
Pan's rim good to obtain better performances must
be at least 4mm high.*

PREGI

- Il costo della materia prima molto basso lo rende estremamente economico;
- Ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni.
- Ottimo materiale per le frittiture grazie alla conducibilità contenuta che limita l'innalzamento della temperatura dell'olio al punto di fumo.

DIFETTI

- Il risparmio energetico non è ottimale data l'insufficiente capacità di condurre il calore;
- Peso specifico elevato;
- Arrugginisce facilmente e per questo è di difficile manutenzione.

CONSIGLI DI UTILIZZO DEGLI STRUMENTI DI COTTURA REALIZZATI IN FERRO

- Le macchie chiare che compaiono dopo l'utilizzo sono la normale ossidazione del metallo a contatto con gli alimenti;
- Porre attenzione e mantenere il contenitore dentro e fuori costantemente ricoperto di olio per alimenti per evitare che arrugginisca;
- Non lasciare gli strumenti di cottura in ferro in ambienti umidi perché si può sviluppare della ruggine.
- Scaldare la padella e spazzolarla con una paglietta in caso ci sia una piccola presenza di ruggine.

LE LINEE PRODOTTE DA BALDASSARE AGNELLI IN FERRO SONO:

- Linea Ferro

VALUES AND STRENGTHS

- *The low cost of raw material makes it extremely cheap.*
- *Excellent impact resistance, thermal shock and abrasion.*
- *Excellent material for frying due to reduced heat conductivity that limit the rising of the oil temperature to the smoke point.*

RESTRICTIONS

- *Energy saver not optimal due to the insufficient heat conductivity.*
- *High specific weight.*
- *It rusts easily and its maintenance is difficult.*

USEFUL SUGGESTIONS

- *Your iron cookware must be kept covered with oil in order to avoid rusting.*
- *Do not leave iron cookware in wet environments because rust can develop.*
- ***Remember to add salt only when water boils and to stir water after adding salt.***
- *In case of rust heat your cookware and brush it up with a little metal shred or you can rub some salt and rinse well under water after the treatment and do not forget to dry it perfectly and in the end rub some oil in order to protect the iron pan.*

BALDASSARE AGNELLI IRON COOK WARES' LINES ARE

- Linea Ferro - Iron Line

Capacità di condurre il calore

Ability to conduct heat

Il materiale con cui un recipiente è fabbricato costituisce il primo e più importante requisito da tenere in considerazione. Lo scopo di una pentola, è quello di cuocere gli alimenti ed i materiali rispondono in modo differente alla conduzione del calore. La capacità quindi di condurre il calore è il requisito essenziale per individuare lo strumento più idoneo alle diverse preparazioni.

CONDUTTIVITÀ TERMICA

È la predisposizione di un materiale a farsi attraversare in modo uniforme e veloce da variazioni di temperatura e si esprime mediante la formula $W/m^{\circ}K$.

Pensiamo ad esempio ad una tazzina di caffè bollente, se vi immergiamo un cucchiaino d'argento questo scotterà dopo pochi istanti, al contrario uno d'acciaio rimarrà freddo a lungo.

Un recipiente dotato di buona conduttività termica consente:

- La regolazione efficace della temperatura nelle varie fasi di cottura;
- La distribuzione uniforme del calore su tutte le superfici, sia sul fondo che sulle pareti;
- La conseguente riduzione del rischio di surriscaldamenti locali e bruciature;
- La sicurezza del cibo che non si attacchi sul fondo (a temperatura bassa);
- Il risparmio economico di energia;
- La continuità e la stabilità di cottura di un alimento.

The material a cooking container is made with is the first and most important skill to take into consideration. The aim of a pot is to cook food, and materials respond to heat conduction in different ways. Thus, the ability to conduct heat is essential to identify the most suitable instrument for the various preparations and recipes.

THERMAL CONDUCTIVITY

Thermal conductivity is the property of materials which expresses the heat flux that flow through the material uniformly and quickly. It is expressed by means of the formula $W/m^{\circ}K$.

Let's think about a boiling cup of coffee for example. If we put a silver teaspoon inside, this will burn in an instant, but, on the contrary, one made of steel will remain colder much longer.

A food container which has a good thermal conductivity allows:

- *The effective regulation of temperature at the various stages of cooking;*
- *The uniform distribution of heat over the entire surface, both on the bottom and on the walls;*
- *The reduction of risk of local overheating and burns;*
- *The safety of the food that will not stick on the bottom (at low temperature);*
- *Energy saving;*
- *The continuity and stability of cooking of the food.*

Tabella di coefficiente di scambio termico dei materiali
impiegati nella cottura.

W/m²K=Watt/metro grado Kelvin

Materiale - Material	W/m ² K	kg/dm ³
Argento <i>Silver</i>	420	10,5
Rame <i>Copper</i>	392	8,9
Copper 3*	320	8,9/2,7/7,8
Oro <i>Gold</i>	295	16,7
Alluminio <i>Aluminum</i>	225	2,7
Aluinox*	190	7,8 / 2,7
Ferro <i>Iron</i>	60	7,8
Ghisa <i>Cast Iron</i>	50	7,3
Acciaio Inox <i>Stainless Steel</i>	16	7,8
Pietra ollare / <i>Soapstone</i>	6,4	7,8

Table of thermal exchange coefficient
used during the cooking.

W/m K=Watt/Kelvin grade meter

RISPARMIO ENERGETICO

In ambito professionale l'utilizzo prolungato delle fonti di calore diventa un costo rilevante nel bilancio di un esercizio, piccolo o grande che sia.

È importante, di conseguenza, valutare come certi materiali possano ridurre questa voce di spesa: infatti i recipienti dotati di buona conduttività termica impiegheranno meno tempo a raggiungere le temperature desiderate consumando una minore quantità di energia.

ENERGY SAVING

In the professional environment the prolonged use of heat sources becomes a relevant cost regarding the budget of a business. It is therefore important to assess how certain materials can reduce this expense: in fact, the cooking containers with good thermal conductivity will take less time to reach the desired temperatures, and they will need consuming less energy.

Materiale - Material	P.S.
Terracotta	2,2
Vetro da fuoco Pyrex	2,3
Alluminio Aluminum	2,7
Ghisa Cast Iron	7,3
Ferro Iron	7,8
Acciaio Inox Stainless Steel	7,8
Rame Copper	8,9
Argento Silver	10,5
Oro Gold	16,7

MANEGGEVOLEZZA

In ambito professionale l'utilizzo prolungato e le dimensioni degli strumenti possono condizionare il confort di utilizzo per l'operatore.

È importante, di conseguenza, valutare come certi materiali possano aumentare sensibilmente la maneggevolezza nelle fasi di lavoro.

MANAGEABILITY

In the professional environment, the prolonged use and the dimensions of the instruments can influence the ease with which they are used by the operator. It is therefore important to assess how certain materials can significantly increase manageability during work.

PESO SPECIFICO

Il peso dei recipienti può costituire un problema in ambito professionale, data la necessità di poter maneggiare con facilità utensili di grandi dimensioni e dotati di considerevoli spessori.

Ciascun materiale ha, dal punto di vista fisico, un proprio peso specifico da tenere in considerazione.

Peso specifico: misura di riferimento convenzionale rispetto al peso di 1 cm³ di acqua distillata alla temperatura di 4° pari ad 1 grammo.

Ad esempio 1 cm³ di alluminio pesa 2,7 grammi mentre 1 cm³ di acciaio inox pesa 7,8 grammi, il che significa che, a parità di dimensioni e di spessore, una pentola di acciaio inox pesa tre volte rispetto ad una di alluminio.

SPECIFIC WEIGHT

The weight of a pot can be a problem in the professional environment due to the necessity to be able to easily manage large utensils with considerable thicknesses. Each material has, from the physical point of view, its own specific weight to bear in mind.

Specific weight: conventional reference measurement relative to the weight of 1 ft³ of distilled water at a temperature of 39°F equal to 62.4lb.

For example 1 ft³ of aluminium weighs 168,48lb while 1 ft³ of stainless steel weighs 486,72lb, which means that, on the basis of equal dimensions and thickness, a pot made of S/S weighs three times more than one made of aluminium.

La cucina a induzione

Induction cooking

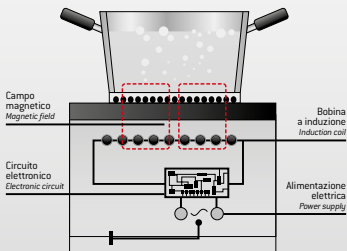
Questa tecnologia innovativa della cottura, tramite la generazione di un campo elettromagnetico, si è tradotta in un miglioramento delle prestazioni, una riduzione dei consumi, una totale assenza di dispersione di calore, ed un aumento della sicurezza in cucina. Basti pensare che i piani cottura ad induzione sfruttano al massimo l'energia assorbita con un rendimento del 90% mentre i tradizionali fornelli, per la natura del loro principio di funzionamento, rendono solo il 40-60% disperdendo circa la metà dell'energia nell'ambiente circostante.

Il principio di trasmissione del calore si può spiegare così: quando si posa un recipiente metallico ferroso sulla piastra, un induttore elettrico sottostante crea un campo magnetico al suo interno.

Il campo magnetico creato genera nel recipiente metallico ferroso delle correnti chiamate, dal nome dell'inventore, "di Foucault" che trasformano al suo interno l'energia magnetica indotta in energia calorica provocandone il riscaldamento.

Il campo elettromagnetico che dà luogo al riscaldamento della zona di cottura infatti, si origina solo a contatto con il recipiente e si mantiene circoscritto alla superficie dello stesso; questo consente di mantenere fredda la superficie del piano attorno alla zona di cottura in funzione garantendo una maggiore sicurezza.

This innovative cooking technology generates an electromagnetic field, getting an improved performance at the same it reduces consumption and keeps safety in the kitchen. Induction plates profit a 90% of energy while traditional heating only performs a 40-60%, wasting half of the energy. Induction heating is based on the following concept: leaving a metal product on the plate, electrical power starts to work once magnetic field is created. This generates the so-called Foucault waves, consisting on the conversion from magnetic energy into heat. The creation of this electromagnetic field has only place when the pot or pan is situated onto it and is limited to the surface where it is left, leaving the area around cool and safe.



VANTAGGI

- Sicurezza: non ci sono fiamme, il calore si genera sul fondo dello strumento di cottura. Non si rischia quindi di scottarsi toccando la piastra vicino al bordo esterno;
- Pulizia: non si formano incrostazioni dovute all'accidentale fuoriuscita di liquidi, grazie al fatto che la piastra è calda solo in concomitanza dell'area di contatto con lo strumento di cottura;
- Assenza di combustione di gas: azzera il rischio di fughe di gas, non sono necessari i fori di areazione obbligatori per legge, che rappresentano un problema termico e acustico;
- Controllo della temperatura: molto preciso nella variazione di temperatura dello strumento di cottura (tramite display digitali), sensibilità impensabile per altre fonti di calore.
- Costo di utilizzo: sebbene il prezzo della corrente elettrica non sia di basso costo, le elevate performances dei sistemi ad induzione ottimizzano i rendimenti energetici;
- Velocità assoluta di prestazioni (esempio acqua che bolle).

SVANTAGGI

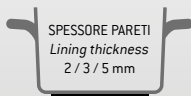
- Costo iniziale: più alto rispetto alle normali cucine a gas;
- Potenza elettrica assorbita: elevata, nella maggior parte dei casi per usare questo tipo di cucina è necessario attuare un adeguamento della fornitura di potenza elettrica del contatore;
- Gli strumenti di cottura devono essere compatibili con questa tecnologia.
- Modo diverso di cucinare: chi è abituato ai classici fornelli a gas, deve rivoluzionare le abitudini di utilizzo e conseguentemente i tempi di cottura;
- Meno intuitiva rispetto al gas.

ADVANTAGES

- *Safety: there are no flames; heat is generated at the bottom of the pot or pan. Therefore there is no risk of getting burnt when touching the plate on the outer edge;*
- *Cleaning: no food ever burns due to accidental spilling of liquids, as the plate is only hot where the cooking pot or pan is in magnetic contact;*
- *No gas burning: this technology avoids the risk of gas leaks. No air vents are needed, causing reduced thermal and acoustic insulation;*
- *Temperature control: very little variation of temperature (with digital display), something which is not possible on other heating sources;*
- *Running costs: although the price of electricity is not low, high performance induction systems are very efficient to save energy;*
- *Absolute speed of performance (boiling water).*

DISADVANTAGES

- *Initial cost: this is higher than ordinary gas cooking systems;*
- *High power needed: it is usually necessary to increase electricity power per hour to use this type of cooker;*
- *Pots need to be suitable for induction heating;*
- *Different way of cooking: people who are used to traditional gas must change their cooking methods and times.*
- *Less intuitive than gas*



Disco induzione *induction disk* 2 / 3,5 / 4 mm
Acciaio ferritico *ferritic steel* 1 mm

COSA FARE, COME FARE

- Controllare che gli strumenti di cottura siano compatibili anche per la cottura con piastre a induzione.
- Controllare sempre che la piastra a induzione e il piano sottostante gli strumenti di cottura siano perfettamente puliti.
- Impostare la giusta potenza e gradazione in base all'utilizzo specifico, ricordandosi che le tempistiche di riscaldamento delle piastre a induzione sono molto più rapide; agire con i potenziometri presenti per raggiungere la temperatura di cottura desiderata (ove necessario) in maniera più graduale.
- Se l'induzione lampeggia significa che vi è un malfunzionamento dovuto all'errata posizione dello strumento di cottura, oppure che non c'è contatto diretto con la piastra, che lo strumento di cottura non è idoneo o che la richiesta di energia è troppo alta da supportare, e che quindi la piastra non funziona.
- Il miglior modo di utilizzo è per cotture brevi e "violente".
- Alzando di un solo millimetro lo strumento di cottura, l'induzione non funziona; ciò preclude alcune lavorazioni presenti nella cucina (saltare mantecando, fiammeggiare, omelette ecc.)
- Non vi è pericolo di scottature a piastra accesa (senza lo strumento sopra); verificare comunque che lo strumento di cottura non sia stato rimosso da poco tempo, in quanto potrebbe esserci del calore residuo trasmesso dallo strumento di cottura alla piastra.
- È pericoloso lasciare uno strumento di cottura vuoto sopra l'induzione accesa.
- La piastra deve essere sempre pulita semplicemente con un panno umido.
- Esistono strumenti di cottura di varie forme e materiali compatibili con l'induzione (rame per induzione, acciaio, alluminio per induzione, alu-inox ecc. ecc.).

WHAT TO DO, HOW TO DO IT.

- *Always check that plates are also suitable for induction pots and pans;*
- *Always check that the induction plate and the pot or pan bottom surface are clean;*
- *Set the right power and heat level according to the required use, remember that heating times of induction plates are much faster. You may adjust the potentiometers so they reach the cooking temperature more gradually (where applicable);*
- *If the induction plate flashes it means that it is not working, due to a bad position of the pot or pan, not direct contact with the plate, the pan is not suitable or the needed supplied energy is too high, so it does not work;*
- *The ideal way to use induction hobs is for short and "aggressive" cooking;*
- *Just by raising the pan one inch over, induction stops to work, so that some cooking uses (stir and sauté, flambé, pancakes...) are not possible to be done;*
- *There is no risk to get burnt once the hob is turned on while there is no pan or pot on it; in any case, make sure that the pot or pan has not just been removed as there may be residual heat on the plate;*
- *It is dangerous to leave an empty pan while the induction plate is switched on;*
- *Use a damp cloth to clean the plate;*
- *There are different shapes and materials of cooking pots and pans that are suitable for induction cookers (copper, steel, aluminium...).*



IMPRESA STORICA D'ITALIA



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

BALDASSARE AGNELLI S.P.A.

Via Madonna, 20 - 24040 - Lallio (BG) Italia - Tel. +39 035 20 47 11 - Fax +39 035 69 36 68 - www.pentoleagnelli.it



ALLUMINIOAGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE

Codice ad uso interno/interale code

INT.CARTIBA

