



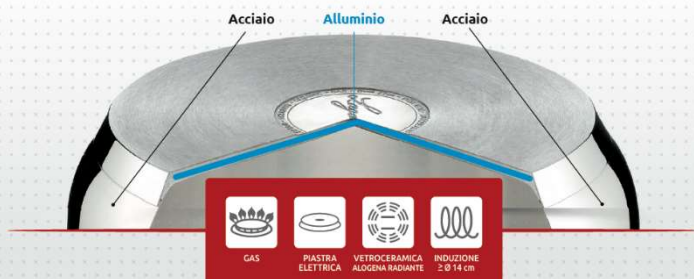
Caratteristiche

- Acciaio inox 18/10
- Lucidatura a specchio esterna e satinatura interna
- Fondo Lagoseal® Plus
- Manicature in bakelite
- Garanzia 10 anni

Fondo Lagoseal® Plus

3 strati:

- 1° strato ACCIAIO → Corpo della pentola
- 2° strato ALLUMINIO → Disco non visibile
- 3° strato ACCIAIO → Coprifondo che nasconde alla vista l'alluminio



Fondo LAGOSEAL® PLUS.



Manicature in bakelite.



Lucidatura esterna a specchio.

Fonti di calore utilizzabili



GAS



PIASTRA
ELETTRICA



VETROCERAMICA
ALOGENA RADIANTE



INDUZIONE
≥ Ø 14 cm

Elettrodomestici utilizzabili



LAVABILE IN
LAVASTOVIGLIE



FRIGO



FORNO
< 180°C



Pentola
2 maniglie
Ø cm 18-22-24



Casseruola fonda
2 maniglie
Ø cm 18-22-24



Casseruola fonda
manico lungo
Ø cm 14



Casseruola bassa
2 maniglie
Ø cm 24



Bollilatte
Ø cm 12



Coperchio
Ø cm 14-18-22-24

PERCHÉ SCEGLIERE LAGOSTINA?

MONDO ACCIAIO

L'acciaio Lagostina è una **garanzia di durata e performance** in cucina, perché:



Dal 1934 produciamo e garantiamo i nostri articoli in acciaio per un uso intensivo giorno dopo giorno nelle cucine degli italiani.



Ha tecnologie esclusive per i fondi che permettono di avere una perfetta e omogenea diffusione del calore senza rischi di punti di bruciatura. Fondi testati manualmente sia contro gli shock termici, sia con un test sonoro per verificare la perfetta distribuzione degli strati.



I nostri prodotti hanno una lucidatura effetto specchio che fa la differenza.



È un prodotto che è praticamente indistruttibile e inalterabile.



I nostri prodotti sono controllati manualmente per la saldatura e la rivettatura dei manici.



La diffusione uniforme del calore permette di cucinare risparmiando energia ed evitando l'attaccamento dei cibi.

GIOIOSA

LINEA IN ACCIAIO INOX 18/10



Garantita 10 anni

Lucidatura esterna
a specchio



Manicatura in bakelite
Per una presa pratica e sicura.



Fondo Lagoseal® Plus

Tecnologia con fondo in alluminio ad alto spessore racchiuso tra due strati di acciaio che permette al calore di diffondersi in maniera uniforme su tutto il fondo.



Fonti di calore utilizzabili



Elettrodomestici utilizzabili



Pentola

2 maniglie
Ø cm 18 - 22 - 24



Casseruola fonda

2 maniglie
Ø cm 18 - 22 - 24



Bollilatte

Ø cm 12



Casseruola fonda

manico lungo
Ø cm 14



Casseruola bassa

2 maniglie
Ø cm 24



Coperchio

Ø cm 14 - 18 - 22 - 24

Prodotto
disponibile anche su
grandi superfici