



L'INOX IN CUCINA

I vantaggi di questo metallo

Sicuramente un primo punto a favore di questo materiale è la praticità - igienico per eccellenza, è infatti facilmente lavabile e non necessita di cure o manutenzioni particolari.

Inoltre, essendo un cattivo conduttore, si riscalda lentamente e altrettanto lentamente cede calore. Si presta in modo particolare a cotture molto lunghe e lente, alle bolliture e alle cotture in cui il calore viene trasmesso all'acqua.