Cod: 13990

Casseruola tipo francese in acciaio inox, Ø 20 cm, 3,1 L, per induzione



Descrizione

Perché acquistarlo

La casseruola tipo francese in acciaio inox aiuta a completare la dotazione di cottura della cucina. Una scelta utile per predisporre la dotazione necessaria alla propria attività e coordinare le operazioni con il tipo di servizio richiesto.

Punti di forza

- **Lavorazioni sul fondo:** La superficie del recipiente è utile per disporre gli ingredienti e gestire cotture e mantecature compatibili con la forma e con il materiale del modello.
- **Capacità da 3,1 L:** La capacità indicata per questa variante aiuta a pianificare le quantità e il rifornimento, scegliendo una dotazione proporzionata al lavoro della cucina o al servizio.
- **Compatibile con l'induzione:** La compatibilità con l'induzione è indicata per questa variante e consente di integrarla nella relativa linea di cottura, verificando il diametro utile del piano.

Scheda tecnica

- **Ingombro prodotto:** 20x20x10h cm
- **Peso netto unitario:** 0,86 kg
- **Diametro:** 20 cm
- **Capacità:** 3,1 L
- **Caratteristiche costruttive e funzionali:** Linea professionale in acciaio inox AISI 304, compatibili con tutti i tipi di cucina compresa quella ad induzione. Maniglie in filo d acciaio ultraresistenti fino a 500Kg. Completamente satinate internamente ed esternamente. Fondo a sandwich inox-alluminio-inox ideale per una perfetta conduzione e uniformità di calore.
- **Peso lordo del collo per quantità minima:** 0,97 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 29x23x13h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Diametro	200 mm
Dimensioni esterne	200x200x100 mm
Dimensioni imballo	290x230x130 mm

Scheda tecnica

Capacità	3,1 Lt
Peso con imballo	0.97 kg
Peso netto	0.860 kg