Cod: 13991

Casseruola tipo francese in acciaio inox, Ø 22 cm, 4,2 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 4,2 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:** 22x22x11h cm
- **Peso netto unitario:** 1,05 kg
- **Diametro:** 22 cm
- **Capacità:** 4,2 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:** 1,18 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 32x25x14h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Diametro	220 mm
Dimensioni esterne	220x220x110 mm
Dimensioni imballo	320x250x140 mm

Scheda tecnica

Capacità	4,2 Lt
Peso con imballo	1.18 kg
Peso netto	1.050 kg