**Cod: 14051**

# Casseruola bombata in acciaio inox, Ø 24 cm, 3,5 L, per induzione



## Descrizione

Perché acquistarlo

La casseruola bombata 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 3,5 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:** 24x24x8,5h cm
- **Peso netto unitario:** 1,24 kg
- **Diametro:** 24 cm
- **Capacità:** 3,5 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:** 1,39 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 34,5x27x11,5h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

## Dimensioni

| | |
|---|---|
| Diametro | 240 mm |
| Dimensioni esterne | 240x240x85 mm |
| Dimensioni imballo | 345x270x115 mm |

## Scheda tecnica

| | |
|---|---|
| Capacità | 3,5 Lt |
| Peso con imballo | 1.39 kg |
| Peso netto | 1.240 kg |