Cod: 14185

Casseruola in alluminio alta con 2 manici Ø 20 cm, 3,3 L, per induzione



Descrizione

Perché acquistarlo

La casseruola in alluminio alta con 2 manici 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

- **Preparazioni in volume:** La forma alta è utile per organizzare preparazioni che richiedono contenimento, come bolliture, fondi e altre ricette compatibili con il recipiente.
- **Capacità da 3,3 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:** 20x20x11,5h cm
- **Peso netto unitario:** 1,2 kg
- **Diametro:** 20 cm
- **Capacità:** 3,3 L
- **Caratteristiche costruttive e funzionali:** Linea professionale in alluminio puro al 99%. Utilizzabili per la cottura ad induzione grazie al disco di acciaio ferritico. E' molto utilizzata per confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme. Dotata di due maniglie ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina.
- **Dettagli di utilizzo e dotazione:** Sono maneggevoli e polivalenti e si prestano a diverse tipologie di cottura.
- **Peso lordo del collo per quantità minima:** 1,35 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 29x23x14,5h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Diametro	200 mm
Dimensioni esterne	200x200x115 mm
Dimensioni imballo	290x230x145 mm

Scheda tecnica

Capacità	3.3 Lt
Peso con imballo	1.35 kg
Peso netto	1.200 kg