Kabeljau: 14009

Konischer Edelstahltopf, Ø 20 cm, 1,6 l, für Induktionsherde



Beschreibung

Warum Sie es kaufen sollten

Der konische Edelstahltopf rundet die Kochausstattung Ihrer Küche ab. Eine sinnvolle Wahl, um die für Ihren Betrieb erforderliche Ausstattung zusammenzustellen und die Arbeitsabläufe auf die Art des gewünschten Service abzustimmen.

Stärken

- **Bodenbeschaffenheit:** Die Oberfläche des Topfes eignet sich zum Anordnen der Zutaten sowie zum Garen und Verrühren, was der Form und dem Material des Modells entspricht.
- **Fassungsvermögen von 1,6 l:** Das für diese Variante angegebene Fassungsvermögen hilft bei der Planung der Mengen und der Beschaffung, indem eine Ausstattung gewählt wird, die dem Arbeitsaufkommen in der Küche oder dem Service entspricht.
- **Induktionsgeeignet:** Diese Variante ist für die Verwendung**auf Induktionsherden** geeignet und lässt sich in die entsprechende Kochlinie integrieren, wobei der nutzbare Durchmesser der Kochfläche zu beachten ist.

Technisches Datenblatt

- **Produktabmessungen:** 20 x 20 x 6,5 (H) cm
- **Nettogewicht pro Stück:** 0,86 kg
- **Durchmesser:** 20 cm
- **Fassungsvermögen:** 1,6 l
- **Konstruktions- und Funktionsmerkmale:** Professionelle Serie aus Edelstahl AISI 304, kompatibel mit allen Herdarten, einschließlich Induktionsherden. Griffe aus extrem widerstandsfähigem Stahldraht, belastbar bis zu 500 kg. Innen und außen vollständig satiniert. Sandwichboden aus Edelstahl-Aluminium-Edelstahl, ideal für eine perfekte Wärmeübertragung und gleichmäßige Wärmeverteilung.
- **Bruttogewicht der Verpackungseinheit bei Mindestbestellmenge:** 0,97 kg
- **Abmessungen der Verpackung bei Mindestbestellmenge:** 29 x 23 x 9,5 (H) cm
- **Empfohlene Mindestbestellmenge:** 1 Stück
- **Empfohlenes Verkaufsmultiplikum:** 1 Stück

Abmessungen

Außenmaße	200x200x65 mm
Durchmesser	200 mm
Verpackungsmaße	290x230x95 mm

Technisches Datenblatt

Gewicht inklusive Verpackung	0.97 kg
Kapazität	1,6 Lt
Nettogewicht	0.860 kg