Kabeljau: 14027

Edelstahlpfanne mit hohem Rand, Ø 35 cm, für Induktionsherde



Beschreibung

Warum Sie es kaufen sollten

Die hohe Edelstahlpfanne eignet sich zum Anbraten, Sautieren oder Fertigstellen von Speisen auf dem Kochfeld. Eine sinnvolle Wahl, um die für den eigenen Betrieb erforderliche Ausstattung zusammenzustellen und die Arbeitsabläufe an die Art des gewünschten Service anzupassen.

Stärken

- **Zutatenhandhabung:** Die Form des Gefäßes bietet eine Fläche zum Anordnen und Bewegen der Zutaten bei geeigneten Zubereitungsarten, was für schnelles Garen und Fertigstellen nützlich ist.
- **Zubereitung auf den Punkt:** Ermöglicht die Zusammenstellung einer Ausstattung für den Express-Service und zum Verfeinern, wobei die für das Rezept und die Wärmequelle geeignete Variante ausgewählt werden kann.
- **Induktionskompatibel:** Diese Variante ist für den Einsatz**auf Induktionsherden** geeignet und lässt sich in die entsprechende Kochlinie integrieren, wobei der nutzbare Durchmesser der Kochfläche zu beachten ist.

Technisches Datenblatt

- **Produktabmessungen:** 35 x 35 x 7 (H) cm
- **Nettogewicht pro Stück:** 2,65 kg
- **Durchmesser:** 35 cm
- **Fassungsvermögen:** 6,7 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.
- **Anwendungsdetails und Ausstattung:** Je nach Größe eignet sich die Pfanne zum Anbraten von nicht wasserreichen Zutaten und zum Frittieren. Die Antihaftpfanne ist ideal zum Anbraten von Nudeln, zum Schmoren von Beilagen in Butter sowie zum Öffnen von Muscheln. Sie eignet sich in der Regel für die schnelle Zubereitung von Gerichten à la carte.
- **Details zu Verwendung und Ausstattung:** Eine Küche, die à la carte arbeitet, sollte auf jeden Fall auf solche Pfannen zurückgreifen – sie sind das absolut vielseitigste Kochgerät.
- **Bruttogewicht der Sendung bei Mindestmenge:** 3 kg
- **Abmessungen der Verpackung bei Mindestbestellmenge:** 66 x 39 x 11 (H) cm
- **Empfohlene Mindestbestellmenge:** 1 Stück
- **Empfohlenes Verkaufsmultiplikum:** 1 Stück

Abmessungen

Außenmaße	350x350x70 mm
Durchmesser	350 mm
Verpackungsmaße	660x390x110 mm

Technisches Datenblatt

Gewicht inklusive Verpackung	3.00 kg
Kapazität	6,7 Lt

Nettogewicht	2.650 kg