Bacalao: 13507

Sartén alta con revestimiento efecto piedra volcánica, apta para inducción, Ø 28 cm



Descripción

Por qué comprarla

La sartén profunda con revestimiento efecto piedra volcánica ayuda a dorar, saltear o dar el toque final a los platos en la placa de cocción. Una opción útil para disponer del equipamiento necesario para tu negocio y adaptar las operaciones al tipo de servicio que se requiera.

Puntos fuertes

- **Manejo de los ingredientes:** La forma del recipiente ofrece una superficie para colocar y mover los ingredientes en las elaboraciones adecuadas, lo que resulta útil para cocciones y acabados rápidos.
- **Preparaciones al momento:** Permite organizar el equipamiento para el servicio rápido y para la mezcla, eligiendo la variante adecuada para la receta y la fuente de calor.
- **Compatible con la inducción:** Esta variante es compatible con la inducción, lo que permite integrarla en la línea de cocción correspondiente, comprobando el diámetro útil de la placa.

Ficha técnica

- **Dimensiones del producto:** 28 x 28 x 7 h cm
- **Peso neto unitario:** 1,2 kg
- **Diámetro:** 28 cm
- **Características constructivas y funcionales:** Estos utensilios se calientan muy rápidamente gracias a su fondo grueso y al material del que está compuesto. Mantienen el calor durante más tiempo. Revestimiento interior de piedra volcánica. De aluminio con un grosor de 0,45 cm. Mango soldado de baquelita. Fondo cepillado apto para todo tipo de cocinas, incluida la de inducción.
- **Peso bruto del paquete para la cantidad mínima:** 1,4 kg
- **Dimensiones del paquete para la cantidad mínima:** 54,5 x 32 x 11 (altura) cm
- **Cantidad mínima recomendada:** 1 unidad
- **Múltiplo de venta recomendado:** 1 unidad

Dimensiones

Diámetro	280 mm
Dimensiones del embalaje	545x320x110 mm
Dimensiones exteriores	280x280x70 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	1.40 kg
Peso neto	1.200 kg