Bacalao: 14061

Sartén de aluminio de 0,3 cm para placas de inducción, Ø 36 cm



Descripción

Por qué comprarla

La sartén de aluminio sirve para dorar, saltear o dar el toque final a los platos en la placa de cocción. Una opción útil para reunir el 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 remover 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 a la receta y a 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:** 36 x 36 x 6 h cm
- **Peso neto unitario:** 2 kg
- **Diámetro:** 36 cm
- **Características constructivas y funcionales:** Línea profesional de aluminio puro al 99 %. Apto para la cocción por inducción gracias al disco de acero ferrítico. En función de sus dimensiones, se puede utilizar para saltear alimentos con bajo contenido en agua y para freír. La sartén antiadherente es útil para saltear pasta, guarniciones salteadas con mantequilla y abrir mejillones.
- **Detalles de uso y equipamiento:** Su uso suele ser adecuado para una cocina rápida y al momento. Una cocina que ofrezca un servicio a la carta sin duda deberá utilizar sartenes de este tipo, ya que es, sin duda, el utensilio más versátil.
- **Peso bruto del paquete para la cantidad mínima:** 2,25 kg
- **Dimensiones del paquete para la cantidad mínima:** 67,5 x 40 x 10 h cm
- **Cantidad mínima recomendada:** 1 unidad
- **Múltiplo de venta recomendado:** 1 unidad

Dimensiones

Diámetro	360 mm
Dimensiones del embalaje	675x400x100 mm
Dimensiones exteriores	360x360x60 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	2.25 kg
Peso neto	2.000 kg