Bacalao: 14092

Sartén de aluminio con recubrimiento cerámico de 20 cm, apta para inducción



Descripción

Por qué comprarlo

La sartén de aluminio con recubrimiento cerámico ayuda a dorar, saltear o dar el toque final a los platos en la placa de cocción. Una opción útil para equipar tu negocio con el material necesario y adaptar las operaciones al tipo de servicio que se ofrece.

Puntos fuertes

- **Manejo de los ingredientes:** La forma del recipiente ofrece una superficie para colocar y mover los ingredientes en las elaboraciones adecuadas, lo cual 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:** 20 x 20 x 3,8 h cm
- **Peso neto unitario:** 1 kg
- **Diámetro:** 20 cm
- **Características constructivas y funcionales:** Sartén de aluminio compatible con la cocción por inducción. En función de sus dimensiones, se puede utilizar para saltear alimentos con bajo contenido en agua y para freír. La sartén antiadherente resulta útil para saltear pasta, guarniciones salteadas con mantequilla y abrir mejillones. Su uso suele ser adecuado para una cocina rápida y al momento.
- **Detalles de uso y equipamiento:** Una cocina que ofrezca un servicio a la carta sin duda deberá contar con sartenes de este tipo, ya que es, sin lugar a dudas, el utensilio más versátil.
- **Peso bruto del paquete para la cantidad mínima:** 1,21 kg
- **Dimensiones del paquete para la cantidad mínima:** 43 x 26 x 10 h cm
- **Cantidad mínima recomendada:** 1 unidad
- **Múltiplo de venta recomendado:** 1 unidad

Dimensiones

Diámetro	200 mm
Dimensiones del embalaje	430x260x100 mm
Dimensiones exteriores	200x200x38 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	1.21 kg
Peso neto	1.000 kg