Bacalao: 14187

Cacerola alta de aluminio con 2 asas, Ø 28 cm, 9 L, apta para inducción



Descripción

Por qué comprarla

La cacerola alta de aluminio con dos asas ayuda a completar el equipamiento de cocina. Una opción útil para disponer del equipamiento necesario para tu actividad y adaptar las operaciones al tipo de servicio que se requiera.

Puntos fuertes

- **Preparaciones en grandes cantidades:** su forma alta resulta útil para preparar platos que requieren un recipiente de gran capacidad, como hervidos, caldos y otras recetas compatibles con este recipiente.
- **Capacidad de 9 l:** La capacidad indicada para este modelo ayuda a planificar las cantidades y el abastecimiento, eligiendo un equipamiento proporcionado al trabajo de la cocina o al servicio.
- **Compatible con la inducción:** Esta variante es compatible con la inducción, lo que permite integrarla en la correspondiente línea de cocción, comprobando el diámetro útil de la placa.

Ficha técnica

- **Dimensiones del producto:** 28 x 28 x 16 (altura) cm
- **Peso neto unitario:** 3,3 kg
- **Diámetro:** 28 cm
- **Capacidad:** 9 L
- **Características constructivas y funcionales:** Línea profesional de aluminio puro al 99 %. Aptas para la cocción por inducción gracias al disco de acero ferrítico. Se utilizan mucho para preparar salsas, hacer caldos, mezclar ingredientes y elaborar cremas. Equipadas con dos asas, están disponibles en una amplia gama de tamaños, lo que las convierte en una auténtica batería de cocina.
- **Detalles de uso y equipamiento:** Son manejables y versátiles, y se adaptan a diferentes tipos de cocción.
- **Peso bruto del paquete para la cantidad mínima:** 3,7 kg
- **Dimensiones del paquete para la cantidad mínima:** 40,5 x 32 x 20 (alto) cm
- **Cantidad mínima recomendada:** 1 unidad
- **Múltiplo de venta recomendado:** 1 unidad

Dimensiones

Diámetro	280 mm
Dimensiones del embalaje	405x320x200 mm
Dimensiones exteriores	280x280x160 mm

Ficha técnica

Capacidad	9 Lt
Peso con embalaje	3.70 kg
Peso neto	3.300 kg