Bacalao: 14769

Sartén de aluminio con borde abombado, Ø 20 cm



Descripción

Por qué comprarla

La sartén de aluminio de bordes altos ayuda a dorar, saltear o dar el toque final a los platos en la placa de cocción. Una opción útil para preparar 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 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 a la receta y a la fuente de calor.
- **Fabricación en aluminio:** Este material permite combinar este artículo con el equipo propio, respetando las normas de uso, lavado y mantenimiento adecuadas para el aluminio.

Ficha técnica

- **Dimensiones del producto:** 20 x 20 x 7 h cm
- **Peso neto unitario:** 0,73 kg
- **Diámetro:** 20 cm
- **Características constructivas y funcionales:** Línea profesional de aluminio puro al 99 %. 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:** 0,85 kg
- **Dimensiones del paquete para la cantidad mínima:** 38 x 24 x 12 h cm
- **Cantidad mínima recomendada:** 1 unidad
- **Múltiplo de venta recomendado:** 1 unidad

Dimensiones

Diámetro	200 mm
Dimensiones del embalaje	380x240x120 mm
Dimensiones exteriores	200x200x70 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	0.85 kg
Peso neto	0.730 kg