Bacalao: 14862

Sartén antiadherente de aluminio, Ø 20 cm



Descripción

Por qué comprarla

La sartén antiadherente 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 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.
- **Superficie antiadherente:** El revestimiento facilita el desmoldado de las preparaciones y la limpieza de la superficie; utilice utensilios y métodos de mantenimiento adecuados para el revestimiento.

Ficha técnica

- **Dimensiones del producto:** 20 x 20 x 4 h cm
- **Peso neto unitario:** 1 kg
- **Diámetro:** 20 cm
- **Características constructivas y funcionales:** Línea profesional de aluminio puro al 99,5 %. Bordes reforzados. Asas ergonómicas remachadas al cuerpo de la sartén. Fondo reforzado. Según sus dimensiones, se puede utilizar para saltear alimentos que no contengan mucha agua y para freír. La sartén antiadherente resulta 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:** 1,16 kg
- **Dimensiones del paquete para la cantidad mínima:** 41 x 24 x 8 h cm
- **Cantidad mínima recomendada:** 1 unidad
- **Múltiplo de venta recomendado:** 1 unidad

Dimensiones

Diámetro	200 mm
Dimensiones del embalaje	410x240x80 mm
Dimensiones exteriores	200x200x40 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	1.16 kg
Peso neto	1.000 kg