Morue: 13855

Casserole en acier inoxydable, Ø 16 cm, 3 L, compatible avec l'induction



Description

Pourquoi l'acheter ?

La marmite en acier inoxydable facilite la cuisson et les préparations nécessitant un récipient haut. Un choix judicieux pour constituer l'équipement nécessaire à votre activité et adapter vos opérations au type de service requis.

Points forts

- **Capacité de contenance :** sa forme haute permet de contenir les ingrédients et les liquides, ce qui est utile pour préparer des fonds, des bouillons et d'autres préparations adaptées à ce récipient.
- **Capacité de 3 L :** la capacité indiquée pour ce modèle permet de planifier les quantités et le réapprovisionnement, en choisissant un équipement adapté au travail en cuisine ou au service.
- **Compatible avec l'induction :** la compatibilité avec l'induction est indiquée pour ce modèle et permet de l'intégrer à la ligne de cuisson correspondante, en vérifiant le diamètre utile de la plaque.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 16 x 16 x 16 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,23 kg
- **Diamètre :** 16 cm
- **Capacité :** 3 L
- **Caractéristiques de construction et de fonctionnement :** Gamme professionnelle en acier inoxydable AISI 304, compatible avec tous les types de cuisinières, y compris celles à induction. Poignées en fil d'acier ultra-résistantes pouvant supporter jusqu'à 500 kg. Entièrement satinées à l'intérieur comme à l'extérieur. Fond sandwich acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable, idéal pour une conduction parfaite et une répartition homogène de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 1,38 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 25 x 19 x 19 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	160 mm
Dimensions de l'emballage	250x190x190 mm
Dimensions extérieures	160x160x160 mm

Fiche technique

Capacité	3 Lt
Poids avec emballage	1.38 kg
Poids net	1.230 kg