Morue: 13911

Passoire pour casserole 103-040



Description

Pourquoi l'acheter ?

La passoire pour casserole 103-040 permet d'égoutter les aliments après leur lavage ou leur cuisson. Un choix utile pour se doter du matériel nécessaire à son activité et adapter les opérations au type de service requis.

Points forts

- **Séparation des liquides :** les ouvertures permettent l'écoulement du liquide conformément à l'utilisation prévue, tout en conservant les aliments dans le récipient d'égouttage.
- **Préparation coordonnée :** il offre un support dédié à la phase d'égouttage et permet de préparer les aliments avant l'assaisonnement ou les étapes de transformation suivantes.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 21 x 21 x 26 h cm
- **Poids net unitaire :** 0,7 kg
- **Caractéristiques de construction et fonctionnelles :** 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 jusqu'à 500 kg. Entièrement satinées à l'intérieur comme à l'extérieur. Fond en sandwich acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable, idéal pour une conduction et une répartition parfaites de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 0,81 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 30,5 x 24 x 29 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Dimensions de l'emballage	305x240x290 mm
Dimensions extérieures	210x210x260 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	0.81 kg
Poids net	0.700 kg