Morue: 13976

Casserole basse à une poignée en acier inoxydable, Ø 20 cm, 2,5 L, compatible avec l'induction



Description

Pourquoi l'acheter ?

La casserole basse à une poignée en acier inoxydable permet de cuire et de finaliser les préparations dans un récipient peu profond. Un choix judicieux pour constituer l'équipement nécessaire à votre activité et adapter vos opérations au type de service requis.

Points forts

- **Accès à la préparation :** la forme peu profonde facilite l'accès au contenu pendant la préparation, ce qui est utile pour surveiller et remuer les ingrédients dans les préparations adaptées.
- **Capacité de 2,5 L :** la capacité indiquée pour ce modèle permet de planifier les quantités et le réapprovisionnement, en choisissant un équipement adapté au volume de travail de la 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 :** 20 x 20 x 8 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,21 kg
- **Diamètre :** 20 cm
- **Capacité :** 2,5 L
- **Caractéristiques de fabrication 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 satinée à l'intérieur comme à l'extérieur. Fond sandwich acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable, idéal pour une conduction et une répartition parfaites de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 1,39 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 35,5 x 22,5 x 11 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	200 mm
Dimensions de l'emballage	355x225x110 mm
Dimensions extérieures	200x200x80 mm

Fiche technique

Capacité	2,5 Lt
Poids avec emballage	1.39 kg
Poids net	1.210 kg