Morue: 13979

Casserole basse à une poignée en acier inoxydable, Ø 32 cm, 10 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 utile 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 qui s'y prêtent.
- **Capacité de 10 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

- **Encombrement du produit :** 32 x 32 x 12,5 h cm
- **Poids net unitaire :** 2,79 kg
- **Diamètre :** 32 cm
- **Capacité :** 10 L
- **Caractéristiques de construction et de fonctionnement :** Gamme professionnelle en acier inoxydable AISI 304, compatible avec tous les types de cuisinières, y compris les cuisinières à induction. Poignées en fil d'acier ultra-résistantes pouvant supporter jusqu'à 500 kg. Entièrement satiné à l'intérieur comme à l'extérieur. Fond en sandwich inox-aluminium-inox, idéal pour une conduction parfaite et une répartition homogène de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour la quantité minimale :** 3,13 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 57 x 36 x 17,5 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	320 mm
Dimensions de l'emballage	570x360x175 mm
Dimensions extérieures	320x320x125 mm

Fiche technique

Capacité	10 Lt
Poids avec emballage	3.13 kg
Poids net	2.790 kg