Morue: 13980

Casserole haute à une poignée en acier inoxydable, Ø 16 cm, 2,1 L, compatible avec l'induction



Description

Pourquoi l'acheter ?

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

Points forts

- **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 2,1 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 11 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,02 kg
- **Diamètre :** 16 cm
- **Capacité :** 2,1 L
- **Caractéristiques de fabrication 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 acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable, idéal pour une conduction parfaite et une répartition homogène de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 1,15 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 25 x 19 x 14 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	160 mm
Dimensions de l'emballage	250x190x140 mm
Dimensions extérieures	160x160x110 mm

Fiche technique

Capacité	2,1 Lt
Poids avec emballage	1.15 kg
Poids net	1.020 kg