Morue: 13982

Casserole haute à une poignée en acier inoxydable, Ø 20 cm, 4 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 profond. Un choix judicieux pour constituer l'équipement nécessaire à votre activité et adapter vos opérations au type de service requis.

Points forts

- **Contenance :** la 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 4 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 :** 20 x 20 x 13 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,46 kg
- **Diamètre :** 20 cm
- **Capacité :** 4 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 satiné à l'intérieur comme à l'extérieur. Fond sandwich inox-aluminium-inox, idéal pour une conduction parfaite et une répartition homogène de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 1,64 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 29 x 23 x 16 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	200 mm
Dimensions de l'emballage	290x230x160 mm
Dimensions extérieures	200x200x130 mm

Fiche technique

Capacité	4 Lt
Poids avec emballage	1.64 kg
Poids net	1.460 kg