Morue: 13986

Casserole de type français en acier inoxydable, Ø 12 cm, 0,7 L



Description

Pourquoi l'acheter ?

La cocotte de type français en acier inoxydable vient compléter l'équipement de cuisine. Un choix judicieux pour disposer du matériel nécessaire à votre activité et adapter votre organisation au type de service requis.

Points forts

- **Finitions du fond :** la surface du récipient est pratique pour disposer les ingrédients et gérer les cuissons et les mélanges adaptés à la forme et au matériau du modèle.
- **Capacité de 0,7 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.
- **Fabrication en acier inoxydable :** ce matériau s'intègre parfaitement dans l'équipement professionnel de cuisine et de service et permet un entretien aisé avec des produits et des procédures adaptés.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 12 x 12 x 7 h cm
- **Poids net unitaire :** 0,43 kg
- **Diamètre :** 12 cm
- **Capacité :** 0,7 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 satinées 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 :** 0,49 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 21 x 15 x 10 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	120 mm
Dimensions de l'emballage	210x150x100 mm
Dimensions extérieures	120x120x70 mm

Fiche technique

Capacité	0,7 Lt
Poids avec emballage	0.49 kg
Poids net	0.430 kg