Morue: 13987

Casserole de type français en acier inoxydable, Ø 14 cm, 1 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 permet de disposer les ingrédients et de gérer les cuissons et les mélanges de manière adaptée à la forme et au matériau du modèle.
- **Capacité de 1 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 :** 14 x 14 x 7 h cm
- **Poids net unitaire :** 0,43 kg
- **Diamètre :** 14 cm
- **Capacité :** 1 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 satinées à l'intérieur comme à l'extérieur. Fond sandwich inox-aluminium-inox, idéal pour une conduction et une répartition parfaites de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 0,49 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 23 x 17 x 10 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	140 mm
Dimensions de l'emballage	230x170x100 mm
Dimensions extérieures	140x140x70 mm

Fiche technique

Capacité	1 Lt
Poids avec emballage	0.49 kg
Poids net	0.430 kg