Morue: 13991

Casserole de type français en acier inoxydable, Ø 22 cm, 4,2 L, compatible avec l'induction



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 vos opérations 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 en fonction de la forme et du matériau du modèle.
- **Capacité de 4,2 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 dans la ligne de cuisson correspondante, en vérifiant le diamètre utile de la plaque.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 22 x 22 x 11 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,05 kg
- **Diamètre :** 22 cm
- **Capacité :** 4,2 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 :** 1,18 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 32 x 25 x 14 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	220 mm
Dimensions de l'emballage	320x250x140 mm
Dimensions extérieures	220x220x110 mm

Fiche technique

Capacité	4,2 Lt
Poids avec emballage	1.18 kg
Poids net	1.050 kg