**Morue: 14010**

# Casserole conique en acier inoxydable, Ø 22 cm, 2,1 L, compatible avec l'induction



## Description

Pourquoi l'acheter ?

La cocotte conique 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

- **Caractéristiques 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 2,1 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.
- **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

- **Encombrement du produit :** 22 x 22 x 7 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,05 kg
- **Diamètre :** 22 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 satinée à l'intérieur comme à l'extérieur. Fond 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 10 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

## Dimensions

| | |
|---|---|
| Diamètre | 220 mm |
| Dimensions de l'emballage | 320x250x100 mm |
| Dimensions extérieures | 220x220x70 mm |

## Fiche technique

| | |
|---|---|
| Capacité | 2,1 Lt |
| Poids avec emballage | 1.18 kg |
| Poids net | 1.050 kg |