Morue: 14025

Poêle à bords hauts en acier inoxydable, Ø 30 cm, pour plaques à induction



Description

Pourquoi l'acheter ?

La poêle à bords hauts en acier inoxydable permet de faire revenir, de sauter ou de finaliser les préparations sur la plaque de cuisson. Un choix judicieux pour constituer l'équipement nécessaire à votre activité et adapter vos opérations au type de service requis.

Points forts

- **Gestion des ingrédients :** la forme du récipient offre une surface permettant de disposer et de remuer les ingrédients lors des préparations adaptées, ce qui est utile pour les cuissons et les finitions rapides.
- **Préparations à la minute :** elle permet d'organiser un équipement adapté au service rapide et au mélange, en choisissant la variante adaptée à la recette et à la source de chaleur.
- **Compatible avec l'induction :** la compatibilité avec l'induction est indiquée pour cette variante et permet de l'intégrer dans la ligne de cuisson correspondante, en vérifiant le diamètre utile de la plaque.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 30 x 30 x 6 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,94 kg
- **Diamètre :** 30 cm
- **Capacité :** 4,3 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 sandwich acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable, idéal pour une conduction et une répartition parfaites de la chaleur.
- **Détails d'utilisation et équipement :** en fonction de ses dimensions, elle peut être utilisée pour faire sauter des aliments peu riches en eau et pour frire. La poêle antiadhésive est utile pour faire sauter des pâtes, des accompagnements braisés au beurre ou pour ouvrir des moules. Son utilisation convient généralement à une cuisine rapide et à la minute.
- **Détails d'utilisation et équipement :** Une cuisine proposant des plats à la carte devra certainement adopter ce type de poêles, qui constituent sans conteste l'ustensile le plus polyvalent.
- **Poids brut du colis pour la quantité minimale :** 2,18 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 57,5 x 34 x 10 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	300 mm
Dimensions de l'emballage	575x340x100 mm
Dimensions extérieures	300x300x60 mm

Fiche technique

Capacité	4,3 Lt
Poids avec emballage	2.18 kg

Poids net	1.940 kg