Morue: 14050

Casserole bombée en acier inoxydable, Ø 20 cm, 2,2 L, compatible avec l'induction



Description

Pourquoi l'acheter ?

La cocotte bombée 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 de manière adaptée à la forme et au matériau du modèle.
- **Capacité de 2,2 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 :** 20 x 20 x 7,5 h cm
- **Poids net unitaire :** 0,86 kg
- **Diamètre :** 20 cm
- **Capacité :** 2,2 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 parfaite et une répartition homogène de la chaleur.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 0,97 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 29 x 23 x 10,5 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	200 mm
Dimensions de l'emballage	290x230x105 mm
Dimensions extérieures	200x200x75 mm

Fiche technique

Capacité	2,2 Lt
Poids avec emballage	0.97 kg
Poids net	0.860 kg