Morue: 14053

Poêle en acier inoxydable à bord évasé, haute et antiadhésive, 24 cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

La poêle en acier inoxydable à bords relevés et revêtement antiadhésif 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.
- **Surface antiadhésive :** le revêtement facilite le démoulage des préparations et le nettoyage de la surface ; utilisez des ustensiles et des méthodes d'entretien adaptés au revêtement.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 24 x 24 x 6,5 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,2 kg
- **Caractéristiques de construction et de fonctionnement :** Fabriquée avec deux couches (0,3 cm d'aluminium + acier ferritique) utilisées sur l'ensemble du corps de la poêle, elle permet un chauffage rapide et uniforme, ce qui constitue un progrès par rapport aux produits dotés d'un fond à induction soudé. Le revêtement antiadhésif intérieur SHARK SKIN offre une antiadhérence supérieure à celle des revêtements pulvérisés classiques, grâce à son épaisseur élevée, qui garantit également une grande longévité.
- **Détails d'utilisation et équipement :** Lavable au lave-vaisselle.
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 1,35 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 48 x 28 x 10,5 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Dimensions de l'emballage	480x280x105 mm
Dimensions extérieures	240x240x65 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	1.35 kg
Poids net	1.200 kg