Morue: 14276

Poêle avec poignées en acier inoxydable - 325-040



Description

Pourquoi l'acheter ?

La casserole à poignées en acier inoxydable permet de cuire et de finaliser les préparations dans un récipient peu profond. Un choix judicieux pour constituer l'équipement nécessaire à votre activité et adapter vos opérations au type de service requis.

Points forts

- **Accès à la préparation :** la forme peu profonde facilite l'accès au contenu pendant la préparation, ce qui est utile pour surveiller et remuer les ingrédients dans les préparations compatibles.
- **Cuisson et finitions :** le récipient peut être intégré à l'équipement destiné à la cuisson et à la finalisation des recettes, en choisissant le matériau et la taille en fonction de l'utilisation.
- **Fabrication en acier inoxydable :** ce matériau s'intègre parfaitement dans l'équipement professionnel de cuisine et de service et permet un entretien aisé avec des produits et des procédures adaptés.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 43 x 30 x 6,5 h cm
- **Poids net unitaire :** 1,94 kg
- **Poids brut du colis pour quantité minimale :** 2,18 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 45,5 x 32,5 x 14,5 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Dimensions de l'emballage	455x325x145 mm
Dimensions extérieures	430x300x65 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	2.18 kg
Poids net	1.940 kg