Morue: 14773

Poêle en aluminium à bord évasé, haute, Ø 36 cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

La poêle en aluminium à bords relevés permet de faire revenir, de faire sauter ou de finaliser les préparations sur la plaque de cuisson. Un choix utile 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.
- **Fabrication en aluminium :** ce matériau permet d'assortir cet article à votre équipement, tout en respectant les modalités d'utilisation, de lavage et d'entretien adaptées à l'aluminium.

Fiche technique

- **Dimensions du produit :** 36 x 36 x 7 h cm
- **Poids net unitaire :** 2,4 kg
- **Diamètre :** 36 cm
- **Caractéristiques de construction et fonctionnelles :** Gamme professionnelle en aluminium pur à 99 %. 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 idéale pour faire sauter des pâtes, des accompagnements braisés au beurre ou pour ouvrir des moules. Elle est généralement adaptée à une cuisine rapide et à la minute.
- **Détails d'utilisation et équipement :** Une cuisine proposant un service à la carte devra sans aucun doute adopter ce type de poêles, qui constituent sans conteste l'ustensile le plus polyvalent.
- **Poids brut du colis pour la quantité minimale :** 2,8 kg
- **Encombrement du colis pour la quantité minimale :** 66 x 40 x 12 h cm
- **Quantité minimale recommandée :** 1 unité
- **Multiple de vente recommandé :** 1 unité

Dimensions

Diamètre	360 mm
Dimensions de l'emballage	660x400x120 mm
Dimensions extérieures	360x360x70 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	2.80 kg
Poids net	2.400 kg