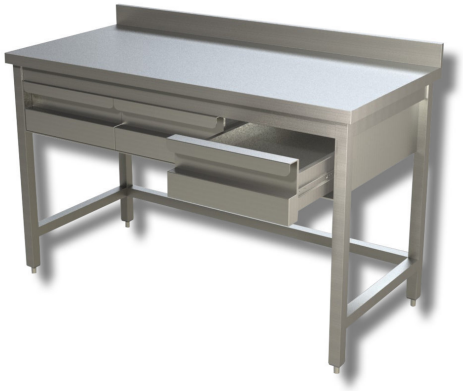
Morue: 38200627001

Table de travail avec dosseret et tiroirs de 60 cm de profondeur, 120 × 60 cm, 2 tiroirs



Description

Qu'est-ce qu'un brasier professionnel ?

La cocotte est un ustensile de cuisine idéal pour les cuissons longues nécessitant la présence de liquide, comme les ragoûts, les soupes et les viandes braisées.

Lors de la cuisson à la braisière, les aliments à cuire sont placés à l'intérieur du récipient, qui est ensuite recouvert d'un couvercle lourd, presque hermétique, capable de réduire la dispersion de la vapeur de cuisson. De cette manière, la cuisson à feu doux garantit une viande très tendre et une saveur riche en arômes de tous les ingrédients.

Quelles sont les caractéristiques des braisiers professionnels ?

La cocotte est fabriquée en acier inoxydable, adapté au contact alimentaire conformément à la réglementation en vigueur. Le circuit de chauffage répartit uniformément la chaleur dans toute la cuve, garantissant ainsi une cuisson homogène.

La capacité varie selon le modèle, allant d'un minimum de 16,7 litres à plus de 80 litres, tout comme la profondeur de la marmite, qui va de 70 cm à 90 cm.

Grâce au système de basculement automatique, il est facile, une fois la cuisson terminée, de transférer les aliments cuits dans leurs récipients respectifs.

La température est réglable à l'aide d'un bouton externe, de +90 °C à +300 °C.

Les braisiers peuvent être alimentés à l'électricité ou au gaz. Dans ce dernier cas, les modèles à gaz sont équipés d'une vanne de raccordement à l'arrière.

Comment nettoyer un brasero professionnel.

Avant de procéder au nettoyage de la braisière, il est conseillé de vider complètement son contenu et d'attendre que l'appareil ait refroidi. À ce stade, vous pouvez procéder au nettoyage à l'aide d'un détergent non agressif pour la cuisine et d'une éponge non abrasive.

Brasiers professionnels sur Ristoattrezzature

Toutes les poêles professionnelles en vente sur Ristoattrezzature sont certifiées CE.

. Produit 100 % Made in Italy.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1300x700x300 mm
Dimensions extérieures	1200x600x850 mm
Hauteur de la crédence	100 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	48 kg
Poids net	38 kg