Bacalhau: 13555

Panela alta em aço inoxidável com tampa, Ø 24 cm, para fogão de indução



Descrição

Por que o comprar

A panela alta em aço inoxidável com tampa ajuda a gerir cozeduras e preparações que exigem um recipiente alto. Uma escolha útil para reunir o equipamento necessário para a sua atividade e coordenar as operações com o tipo de serviço solicitado.

Pontos fortes

- **Capacidade de contenção:** A forma alta ajuda a reunir ingredientes e líquidos, sendo útil para preparar caldos, cozeduras e outras preparações compatíveis com o recipiente.
- **Diâmetro de 24 cm:** O tamanho desta variante permite definir o formato do trabalho e escolher o utensílio ou recipiente adequado às preparações previstas.
- **Compatível com indução:** A compatibilidade com indução é indicada para esta variante e permite integrá-la na respetiva linha de cozedura, verificando o diâmetro útil da placa.

Ficha técnica

- **Dimensões do produto:** 24x24x14h cm
- **Peso líquido unitário:** 2,5 kg
- **Diâmetro:** 24 cm
- **Capacidade:** 8,5 L
- **Características construtivas e funcionais:** Panelas elegantes e com um design apelativo em aço inoxidável, com fundo tipo «sanduíche» compacto, adequadas para fogões de indução. Produto fabricado com tecnologia «all-over» sofisticada, que não deixa cavidades vazias. Isto permite uma melhor difusão do calor, maior rapidez e uniformidade na transmissão do calor, mesmo nas bordas da panela.
- **Detalhes de utilização e conteúdo:** A tecnologia «all-over» prolonga a vida útil do produto, evitando que restos de comida, água ou detergentes se acumulem no fundo da estrutura em sanduíche, o que, a longo prazo, pode provocar deterioração.
- **Peso bruto da embalagem para quantidade mínima:** 2,8 kg
- **Dimensões da embalagem para quantidade mínima:** 34,5 x 27 x 17h cm
- **Quantidade mínima recomendada:** 1 unidade
- **Múltiplo de venda recomendado:** 1 unidade

Dimensões

Diâmetro	240 mm
Dimensões da embalagem	345x270x170 mm
Dimensões exteriores	240x240x140 mm

Ficha técnica

Capacidade	8,5 Lt
Peso com embalagem	2.80 kg
Peso líquido	2.500 kg