Bacalhau: 14185

Panela alta de alumínio com 2 pegas, Ø 20 cm, 3,3 L, para fogão de indução



Descrição

Por que o comprar

A panela alta de alumínio com duas pegas ajuda a completar o equipamento de cozinha. Uma escolha útil para preparar o equipamento necessário para a sua atividade e coordenar as operações com o tipo de serviço solicitado.

Pontos fortes

- **Preparações em grande volume:** A forma alta é útil para preparar pratos que exigem um recipiente de grande capacidade, como cozeduras, caldos e outras receitas compatíveis com o recipiente.
- **Capacidade de 3,3 L:** A capacidade indicada para esta variante ajuda a planear as quantidades e o reabastecimento, escolhendo um equipamento proporcional ao trabalho da cozinha ou ao serviço.
- **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:** 20x20x11,5h cm
- **Peso líquido unitário:** 1,2 kg
- **Diâmetro:** 20 cm
- **Capacidade:** 3,3 L
- **Características construtivas e funcionais:** Linha profissional em alumínio puro a 99%. Adequadas para cozedura por indução graças ao disco de aço ferritico. São muito utilizadas para preparar molhos, fazer caldos, misturar ingredientes e preparar cremes. Equipadas com duas pegas, estão disponíveis numa vasta gama de tamanhos, que constituem uma verdadeira coleção de utensílios de cozinha.
- **Detalhes de utilização e conteúdo:** São fáceis de manusear e versáteis, adequando-se a diversos tipos de cozedura.
- **Peso bruto da embalagem para quantidade mínima:** 1,35 kg
- **Dimensões da embalagem para quantidade mínima:** 29x23x14,5h cm
- **Quantidade mínima recomendada:** 1 unidade
- **Múltiplo de venda recomendado:** 1 unidade

Dimensões

Diâmetro	200 mm
Dimensões da embalagem	290x230x145 mm
Dimensões exteriores	200x200x115 mm

Ficha técnica

Capacidade	3.3 Lt
Peso com embalagem	1.35 kg
Peso líquido	1.200 kg