Bacalhau: 14187

Panela alta de alumínio com 2 pegas, Ø 28 cm, 9 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 9 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:** 28x28x16h cm
- **Peso líquido unitário:** 3,3 kg
- **Diâmetro:** 28 cm
- **Capacidade:** 9 L
- **Características construtivas e funcionais:** Linha profissional em alumínio puro a 99%. Adequadas para cozedura por indução graças ao disco de aço ferrítico. São muito utilizadas para preparar molhos, fazer caldos, misturar ingredientes e preparar cremes. Equipadas com duas pegas, estão disponíveis numa vasta gama de tamanhos, formando assim um verdadeiro conjunto de utensílios de cozinha.
- **Detalhes de utilização e conteúdo:** São fáceis de manusear e versáteis, sendo adequadas para diversos tipos de cozedura.
- **Peso bruto da embalagem para quantidade mínima:** 3,7 kg
- **Dimensões da embalagem para quantidade mínima:** 40,5 x 32 x 20h cm
- **Quantidade mínima recomendada:** 1 unidade
- **Múltiplo de venda recomendado:** 1 unidade

Dimensões

Diâmetro	280 mm
Dimensões da embalagem	405x320x200 mm
Dimensões exteriores	280x280x160 mm

Ficha técnica

Capacidade	9 Lt
Peso com embalagem	3.70 kg
Peso líquido	3.300 kg