

Article: P217016

Product Family: Batería de Cocina Inox-Pro

Olla baja sin tapa Inox-Pro 16 centímetros listo para la inducción en acabado satinado

Diseñado para mantenerse al día con la alta demanda de cocinas profesionales, la cacerola Inox-Pro es la mejor opción para cocinar lentamente y dorar. El cuerpo de esta sartén está hecho de acero inoxidable de grado 18/10 para una durabilidad y longevidad impresionantes, y la base de sándwich cuenta con un núcleo de aluminio para proporcionar calor excepcionalmente rápido, distribución uniforme y compatibilidad de inducción. Dos fuertes asas de bucle ofrecen un agarre cómodo y un montón de apoyo para facilitar la maniobra, mientras que el interior liso promete una limpieza rápida. Con su diseño elegante y acabado satinado suave que oculta signos de desgaste, esta cazuela certificada por NSF se verá impresionante en su gama de gas, vitrocerámica, electricidad o inducción.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661217163
(A) Ancho (CM)	28
(P) Profundidad (CM)	18
(H) Altura (CM)	8.6
(DI) Diámetro (CM)	16
Capacidad (L)	1.5
Peso (KG)	0.72
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	1

Features & Benefits

- El cuerpo de acero inoxidable promete una durabilidad y longevidad impresionantes
- La base sándwich, con núcleo de aluminio, proporciona una distribución de calor rápida y uniforme
- El acabado satinado crea un aspecto elegante y oculta los signos de desgaste
- Las asas de varilla con pletina són fuertes y ofrecen un agarre cómodo y un gran apoyo para facilitar la maniobra
- El interior liso permite una limpieza rápida
- Sartén de 16 centímetros
- Preparado para la inducción
- Certificado por NSF
- Ideal para gamas de gas, vitrocerámica, eléctricas o de inducción
- El diseño ancho es ideal para cocinar lentamente y dorar

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN