



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CASSERUOLA BASSA con 1 manico in ALLUMINIO PURO con FONDO per INDUZIONE 8 mm, GAMMA COMPLETA con Ø da 200 mm a 280 mm**

- **Linea professionale** in alluminio puro al 99%, extraforte, di ottima conduzione termica, molto resistente, Spessore 3 mm;
- Sicura dal punto di vista igienico e conforme alle vigenti norme HACCP;
- **Utilizzabili per la cottura ad induzione** grazie al disco di acciaio ferritico;
- **Fondo Induzione spessore 8 mm;**
- Alcuni vantaggi della cottura a induzione sono l'**omogeneità del calore**, la possibilità di **controllare** molto precisamente la **variazione di temperatura** e il costo di utilizzo inferiore a quello della cottura a gas;
- E' molto utilizzata per **confezionare salse, tirare fondi, mescolare composti, confezionare creme;**
- **Dotata di 1 manico** ha una vasta gamma di misure, quelle che costituiscono poi una vera e propria batteria di cucina;
- **Sono maneggevoli e polivalenti** e si prestano a diverse tipologie di cottura.

MARCHIO CE

#### MODELLI DISPONIBILI

KR-290-520



**CASSERUOLA BASSA con 1 manico in ALLUMINIO PURO con FONDO per INDUZIONE 8 mm, diametro 200 mm, altezza 70 mm, capacità lt.2,5.**

**€ 38,80 + IVA**

€ 47,34 IVA incl.

**Spedizione in Italia: calcolata nel carrello**

**Consegna: da 4 a 9 giorni**

KR-290-524



**CASSERUOLA BASSA con 1 manico in ALLUMINIO PURO con FONDO per INDUZIONE 8 mm, diametro 240 mm, altezza 90 mm, capacità lt.4,1.**

**€ 45,13 + IVA**

€ 55,06 IVA incl.

**Spedizione in Italia: calcolata nel carrello**

**Consegna: da 4 a 9 giorni**

KR-290-528



**CASSERUOLA BASSA con 1 manico in ALLUMINIO PURO**  
con FONDO per INDUZIONE 8 mm, diametro 280 mm,  
altezza 95 mm, capacità lt.6,4.

**€ 53,84 + IVA**

€ 65,68 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni