



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CASSERUOLA BASSA con 2 maniglie 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 due maniglie** 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-290-320



**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**Technochef - CASSERUOLA BASSA 2 maniglie in Alluminio per INDUZIONE, Ø 20 cm**  
CASSERUOLA BASSA con 2 maniglie in ALLUMINIO PURO con FONDO per INDUZIONE 8 mm, diametro 200 mm, altezza 70 mm, capacità lt.2,5.

##### KR-290-324



**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**Technochef - CASSERUOLA BASSA 2 maniglie in Alluminio per INDUZIONE, Ø 24 cm**  
CASSERUOLA BASSA con 2 maniglie in ALLUMINIO PURO con FONDO per INDUZIONE 8 mm, diametro 240 mm, altezza 90 mm, capacità lt.4,1.



Consegna: da 4 a 9 giorni

**Technochef - CASSERUOLA BASSA 2 maniglie in Alluminio per INDUZIONE, Ø 28 cm**  
CASSERUOLA BASSA con 2 maniglie in ALLUMINIO PURO con FONDO per INDUZIONE 8 mm, diametro 280 mm, altezza 95 mm, capacità lt.6,4.