



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



Consegna: da 4 a 9 giorni

Technochef - CASSERUOLA BASSA 1 manico in Alluminio per INDUZIONE, Ø 20 cm
CASSERUOLA BASSA con 1 manico in ALLUMINIO PURO con FONDO per INDUZIONE 8 mm, diametro 200 mm, altezza 70 mm, capacità lt.2,5.

KR-290-524



Consegna: da 4 a 9 giorni

Technochef - CASSERUOLA BASSA 1 manico in Alluminio per INDUZIONE, Ø 24 cm
CASSERUOLA BASSA con 1 manico 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 1 manico in Alluminio per INDUZIONE, Ø 28 cm
CASSERUOLA BASSA con 1 manico in ALLUMINIO PURO con FONDO per INDUZIONE 8 mm, diametro 280 mm, altezza 95 mm, capacità lt.6,4.