



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CASSEROLA ALTA con 2 asas en ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN 8 mm, GAMA COMPLETA con Ø de 200 mm a 280 mm :

- Línea profesional en aluminio 99% puro , extra fuerte , con excelente conducción térmica , muy resistente , espesor 3 mm ;
- Seguro desde un punto de vista higiénico y conforme con las normas actuales de HACCP ;
- Utilizable para cocción por inducción gracias al disco de acero ferrítico;
- Fondo de inducción de 8 mm de espesor ;
- Algunas de las ventajas de la cocción por inducción son la **homogeneidad del calor** , la posibilidad de **controlar la variación de temperatura con** mucha precisión y el coste de uso inferior al de la cocción a gas;
- Es ampliamente utilizado para **hacer salsas , tirar fondos , mezclar compuestos , hacer cremas** ;
- **Dotado de dos asas**, tiene un amplio abanico de medidas, las que luego constituyen una auténtica batería de cocina;
- **Son fáciles de manejar y polivalentes** y se prestan a diferentes tipos de Cocinando.

MARCA CE

MODELOS DISPONIBLES

KR-290-220



Technochef - CACEROLA ALTA 2 asas en Aluminio con FONDO para INDUCCIÓN, Ø 20 cm
CACEROLA ALTA con 2 asas en ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN 8 mm, diámetro 200 mm, altura 115 mm, capacidad 3,3 litros.

€ 37,75

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

KR-290-224



Technochef - CACEROLA ALTA 2 asas en Aluminio con FONDO para INDUCCIÓN, Ø 24 cm
CACEROLA ALTA con 2 asas en ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN 8 mm, diámetro 240 mm, altura 140 mm, capacidad 5,6 lt.

€ 45,52

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



Technochef - CACEROLA ALTA 2 asas en Aluminio con FONDO para INDUCCIÓN, Ø 28 cm
CACEROLA ALTA con 2 asas en ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN 8 mm, diámetro 280 mm, altura 160 mm, capacidad 9,0 l.

€ 53,63

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días