



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

- CAJA BAJA 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-290-320

Technochef - CACEROLA BAJA 2 asas de aluminio para INDUCCIÓN, Ø 20 cm

CACEROLA BAJA con 2 asas en ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN 8 mm, diámetro 200 mm, altura 70 mm, capacidad 2,5 litros.

€ 35,49

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



KR-290-324

Technochef - CACEROLA BAJA 2 asas de aluminio para INDUCCIÓN, Ø 24 cm

CACEROLA BAJA con 2 asas en ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN 8 mm, diámetro 240 mm, altura 90 mm, capacidad 4,1 lt.

€ 42,08

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

KR-290-328



Technochef - CACEROLA BAJA 2 asas de aluminio para INDUCCIÓN, Ø 28 cm

CACEROLA BAJA de 2 asas de ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN de 8 mm, diámetro 280 mm, altura 95 mm, capacidad 6,4 l.

€ 49,54

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días