



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CASSEROLE HAUTE avec 1 manche ALUMINIUM PUR et FOND INDUCTION 8 mm, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 160 mm à 280 mm :

- **Ligne professionnelle en aluminium pur à 99% , extra résistant , à excellente conduction thermique , très résistant , épaisseur 3 mm ;**
- Sécuritaire d'un point de vue hygiénique et **conforme aux normes HACCP en vigueur ;**
- **Peut être utilisé pour la cuisson à induction** grâce au disque en acier ferritique ;
- **Épaisseur du fond à induction 8 mm ;**
- Certains avantages de la cuisson par induction sont **l'homogénéité de la chaleur** , la possibilité de **contrôler** très précisément la **variation de température** et le coût d'utilisation est inférieur à celui de la cuisson au gaz ;
- Il est largement utilisé pour **faire des sauces , tirer du marc , mélanger des composés , faire des crèmes ;**
- **Équipé d'1 poignée**, il dispose d'une large gamme de tailles, qui constituent alors un véritable set de cuisine ;
- **Ils sont faciles à manipuler et polyvalents** et se prêtent à différents types de cuisson.

MARQUE CE

MODÈLES DISPONIBLES



CASSEROLE HAUTE avec 1 manche en ALUMINIUM PUR avec FOND INDUCTION 8 mm, diamètre 160 mm, hauteur 80 mm, capacité 1,5 litres.

€ 32,36
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

KR-290-420

CASSEROLE HAUTE avec 1 manche en ALUMINIUM PUR avec FOND INDUCTION 8 mm, diamètre 200 mm, hauteur 115 mm, capacité 3,3 litres.

€ 38,16
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



KR-290-424



CASSEROLE HAUTE avec 1 manche en ALUMINIUM PUR avec FOND INDUCTION 8 mm, diamètre 240 mm, hauteur 140 mm, capacité 5,6 litres.

€ 44,80

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

KR-290-428



CASSETTE HAUTE avec 1 manche en ALUMINIUM PUR avec FOND INDUCTION 8 mm, diamètre 280 mm, hauteur 160 mm, capacité 9,0 litres.

€ 53,97

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours