



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**CUISSON BASSE à 2 anses en ALUMINIUM PUR avec FOND INDUCTION 8 mm, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 200 mm à 280 mm :**

- **Ligne professionnelle en aluminium pur à 99%**, extra résistant, avec une 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 des bouillons, mélanger des composés, faire des crèmes ;**
- **Équipé de deux poignées**, 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



**CUISSON BASSE à 2 anses en ALUMINIUM PUR avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 200 mm, hauteur 70 mm, capacité 2,5 litres.**

**€ 36,52**  
TVA exclue  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**KR-290-324**

**CASSETTE BASSE à 2 anses en ALUMINIUM PUR avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 240 mm, hauteur 90 mm, capacité 4,1 litres.**

**€ 43,33**  
TVA exclue  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



**KR-290-328**



**CUISSON BASSE à 2 anses en ALUMINIUM PUR  
avec FOND INDUCTION 8 mm, diamètre 280 mm,  
hauteur 95 mm, capacité 6,4 litres.**

**€ 51,03**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**