



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CASSEROLE BASSE avec 1 manche ALUMINIUM PUR à 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 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



CUISSON BASSE avec 1 manche ALUMINIUM PUR à FOND INDUCTION 8 mm, diamètre 200 mm, hauteur 70 mm, capacité 2,5 litres.

€ 34,81
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

KR-290-524

CUISSON BASSE avec 1 manche ALUMINIUM PUR à FOND INDUCTION 8 mm, diamètre 240 mm, hauteur 90 mm, capacité 4,1 litres.

€ 40,09
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



KR-290-528



**CUISSON BASSE avec 1 manche ALUMINIUM PUR
à FOND INDUCTION 8 mm, diamètre 280 mm,
hauteur 95 mm, capacité 6,4 litres.**

€ 47,84

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours