



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUISEUR À PÂTES EN INOX 18/10 , avec **4 PANIERS** , , avec **2 poignées** , ligne professionnelle avec :

- **fond sandwich thermodiffuseur** (inox-aluminium-inox),
- soudure du fond du diffuseur : système d'impact spécial, offre une solidité et une résistance maximales pour des utilisations de longue durée,
- diamètre de 35 à 40 cm,
- hauteur de 21 à 25 cm,
- capacité de 20,2 à 31,4 litres

Toute la gamme de casseroles et poêles est adaptée à une utilisation sur TABLE DE CUISSON GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE, INDUCTION.

• **Marquage CE**
Fabriqué en EUROPE

MODÈLES DISPONIBLES

KR105-035



Cuiseur à pâtes en acier inoxydable avec 4 paniers, diamètre cm. 35x21h, 20,2 litres

€ 247,71

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

KR105-040



Cuiseur à pâtes en acier inoxydable avec 4 paniers, diamètre cm. 40x25h, 31,4 litres

€ 299,77

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



CLass **INDUCTION**

(Ø 16 cm - Ø 40 cm)