



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CASSEROLE BAS avec 1 poignée ALUMINIUM PURE avec FOND pour INDUCTION 8 mm, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 200 mm à 280 mm :

- Ligne professionnelle en aluminium pur à 99% , extra solide , à excellente conduction thermique , très résistante , épaisseur 3 mm ;
- Sûr d'un point de vue hygiénique et conforme aux normes HACCP en vigueur ;
- Utilisable pour la cuisson à induction grâce au disque en acier ferritique;
- Fond d'induction de 8 mm d'épaisseur ;
- Certains avantages de la cuisson à induction sont l'homogénéité de la chaleur , la possibilité de contrôler très précisément la variation de température et le coût d'utilisation inférieur à celui de la cuisson au gaz;
- Il est largement utilisé pour faire des sauces , tirer des fonds , mélanger des composés , faire des crèmes ;
- Equipé d'une poignée, il dispose d'un large éventail de mesures, celles qui constituent alors une véritable batterie de cuisine;
- Ils sont faciles à manipuler et polyvalents et se prêtent à différents types de cuisson.

MARQUE CE

MODÈLES DISPONIBLES



Technochef - CASSEROLE BASSE 1 manche aluminium pour INDUCTION, Ø 20 cm
CASSEROLE BASSE à 1 anse en PUR ALUMINIUM avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 200 mm, hauteur 70 mm, contenance 2,5 litres.

€ 34,81

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Technochef - CASSEROLE BASSE 1 manche aluminium pour INDUCTION, Ø 24 cm
CASSEROLE BASSE avec 1 poignée en ALUMINIUM PUR avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 240 mm, hauteur 90 mm, capacité 4,1 lt.

€ 40,09

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



**Technochef - CASSEROLE BASSE 1 manche
aluminium pour INDUCTION, Ø 28 cm**

CASSEROLE BASSE avec 1 manche en PUR ALUMINIUM
avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 280 mm,
hauteur 95 mm, contenance 6,4 l.

€ 47,84

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours