



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Poignée MEDIUM CASSEROLE 1, PADERNO, SÉRIE 2000, convient pour INDUCTION en ACIER INOXYDABLE, GAMME COMPLÈTE d'un diamètre de 160 mm à 240 mm :

- **ligne professionnelle** en acier inoxydable ;
- **finition satinée interne et externe** pour une durée esthétique plus longue au fil du temps
- **fond de diffuseur thermique sandwich à trois couches: acier / aluminium ou / acier;**
- **idéal pour tous les types de cuisson** : gaz, électrique, vitrocéramique et même induction;
- **poignée en acier tubulaire professionnelle pour une excellente adhérence**, soudée avec bride de renfort.
- **Poignée avec une prise large et solide;**
- Conçu pour les besoins des chefs professionnels et pour le plaisir des gourmands les plus passionnés.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

MODÈLES DISPONIBLES

PD11011-16



SAUCE MOYENNE 1 manche en ACIER INOXYDABLE pour INDUCTION, 16 cm

CASSEROLE MOYENNE 1 poignée, SÉRIE 2000, en ACIER INOXYDABLE, diamètre mm.160, hauteur mm.80, LT 1,6

€ 23,38

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PD11011-18



SAUCE MOYENNE 1 manche en ACIER INOXYDABLE pour INDUCTION, 18 cm

CASSEROLE MOYENNE 1 poignée, SÉRIE 2000, en ACIER INOXYDABLE 18/10, diamètre mm.180, hauteur mm.90, LT 2,3

€ 25,34

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PD11011-20



**CASSEROLE MOYENNE 1 anse en ACIER
INOXYDABLE pour INDUCTION, 20 cm**

CASSEROLE MOYENNE 1 poignée, SÉRIE 2000, en ACIER
INOXYDABLE, diamètre mm.200, hauteur mm.100, LT
3.1

€ 27,24

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PD11011-24



**CASSEROLE MOYENNE 1 anse en ACIER
INOXYDABLE pour INDUCTION, 24 cm**

CASSEROLE MOYENNE 1 poignée, SÉRIE 2000, en ACIER
INOXYDABLE, diamètre mm.240, hauteur mm.120, LT
5,4

€ 34,81

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours