



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

SAUCE CONIQUE 1 poignée, PANIER 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



CASSEROLE CONIQUE 1 anse en ACIER INOXYDABLE pour INDUCTION, 16 cm
SAUCE CONIQUE 1 poignée, SÉRIE 2000, en ACIER INOXYDABLE, diamètre mm.160, hauteur mm.60, lt. 1.0

€ 26,21
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



SAUCE CONIQUE 1 manche en ACIER INOXYDABLE pour INDUCTION, 18 cm
SAUCE CONIQUE 1 poignée, SÉRIE 2000, en ACIER INOXYDABLE, diamètre mm.180, hauteur mm.60, lt 1,2

€ 28,84
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PD11012-20



SAUCE CONIQUE 1 manche en ACIER INOXYDABLE pour INDUCTION, 20 cm

SAUCE CONIQUE 1 poignée, SÉRIE 2000, en ACIER INOXYDABLE, diamètre 200 mm, hauteur 65 mm, lt. 1.6

€ 31,43

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PD11012-24



SAUCE CONIQUE 1 manche en ACIER INOXYDABLE pour INDUCTION, 24 cm

SAUCE CONIQUE 1 poignée, SÉRIE 2000, en ACIER INOXYDABLE, diamètre mm.240, hauteur mm.75, lt.2,7

€ 37,09

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours