



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUISEURS ARRONDIES en ACIER INOXYDABLE 18/10 , gamme professionnelle avec:

- **fond de diffuseur de chaleur sandwich** (Inox-Aluminium-Inox),
- soudage du fond du diffuseur: système spécial pour l'impact, offre une résistance et une résistance maximales à une utilisation de longue durée,
- modèles d'un diamètre de 40/32 à 60/50 cm,
- hauteur de 20/32 à 30/50 cm,
- capacité de 20/24 à 75/98 litres

L'ensemble de la gamme convient aux cuisines GAZ, VERRE CÉRAMIQUE, PLAQUE ÉLECTRIQUE, PLAQUE INDUCTION.

Marque CE
Fabriqué en EUROPE

MODÈLES DISPONIBLES

KR107-040



Casserolles, poêles en inox

Couscoussier arrondi avec couvercle, en inox, capacité 20/24 litres, convient aussi aux plaques à induction, diam.cm.40/32 x 20/32h

€ 189,12

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

KR107-050



Casserolles, poêles en inox

Couscoussier arrondi avec couvercle, en acier inoxydable, capacité 40/50 litres, convient également aux plaques à induction, diam.50/40 x 25/40h

€ 264,58

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours