



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CASSEROLE HAUT avec 2 poignées en ALUMINIUM PUR 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 ;**
- **Équipé de deux poignées**, 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

KR-290-220



Livraison 4 à 9 jours

Technochef - CASSEROLE HAUTE 2 anses en Aluminium avec FOND pour INDUCTION, Ø 20 cm
CASSEROLE HAUTE à 2 anses en ALUMINIUM PUR avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 200 mm, hauteur 115 mm, contenance 3,3 litres.

KR-290-224



Livraison 4 à 9 jours

Technochef - CASSEROLE HAUTE 2 anses en Aluminium avec FOND pour INDUCTION, Ø 24 cm
CASSEROLE HAUTE avec 2 poignées en ALUMINIUM PUR avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 240 mm, hauteur 140 mm, capacité 5,6 lt.

KR-290-228



Livraison 4 à 9 jours

Technochef - CASSEROLE HAUTE 2 anses en Aluminium avec FOND pour INDUCTION, Ø 28 cm
CASSEROLE HAUTE à 2 anses en ALUMINIUM PUR avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 280 mm, hauteur 160 mm, capacité 9,0 l.