



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CASSEROLE HAUT avec 1 poignée en ALUMINIUM PURE avec FOND pour INDUCTION 8 mm, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 160 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 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

KR-290-416



Livraison 4 à 9 jours

Technochef - CASSEROLE HAUTE 1 manche aluminium pour INDUCTION, Ø 16 cm

CASSEROLE HAUTE avec 1 poignée en ALUMINIUM PUR avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 160 mm, hauteur 80 mm, capacité 1,5 litres.

KR-290-420



Livraison 4 à 9 jours

Technochef - CASSEROLE HAUTE 1 manche aluminium pour INDUCTION, Ø 20 cm

CASSEROLE HAUTE avec 1 poignée en ALUMINIUM PUR avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 200 mm, hauteur 115 mm, capacité 3,3 lt.



Livraison 4 à 9 jours

**Technochef - CASSEROLE HAUTE 1 manche
aluminium pour INDUCTION, Ø 24 cm**

CASSEROLE HAUTE avec 1 poignée en ALUMINIUM PUR
avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 240 mm,
hauteur 140 mm, capacité 5,6 lt.



Livraison 4 à 9 jours

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

CASSEROLE HAUTE avec 1 poignée en ALUMINIUM PUR
avec FOND pour INDUCTION 8 mm, diamètre 280 mm,
hauteur 160 mm, capacité 9,0 l.