

FICHA TÉCNICA

Referência 04340600012

Designação CAÇAROLA ALTA PROFISSIONAL INOX 18/10 40X25CM 32LTS

CAÇAROLA ALTA PROFISSIONAL

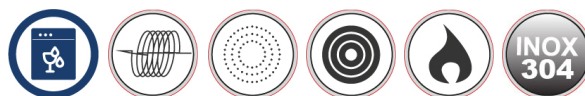
PROFESSIONAL STOCK POT


CASSEROLE PROFESSIONNELLE



Linha / Modelo

PROFISSIONAL INOX



Referência	Medidas (cm)	Capacidade	Esp. Corpo	Fundo	Tampa	Cor	Pack	EAN
04340600012	Ø40x25	32L	0,8MM	9,8MM	0,8MM	-	01/001	 8680465031737

ANOTAÇÕES

Especialmente concebida para cozinhas profissionais.
Fabricada em aço 304 Qualidade 18/10 Cr.Ni. com interior mate linear e exterior polido, oferece aparência elegante e durabilidade máxima.
Com fundo triplo encapsulado, é adequada para cozinhar em todos os fogões. Sua base especial evita que os alimentos queimem, espalhando o calor uniformemente e mantém o calor no interior, permitindo que todas as superfícies sejam cozidas simultaneamente. Pode cozinhar com níveis reduzidos de água ou óleo.
Com pegas ergonómicas em inox, resistentes ao calor, com fixação avançada com rebites.
Com tampa com rebordo para verter de forma fácil e sem salpicos.

NOTES

Specially designed for professional kitchens. Made of 304 steel Quality 18/10 Cr.Ni. With linear matte interior and polished exterior, it offers elegant appearance and maximum durability. With triple encapsulated bottom, it is suitable for cooking on all stoves. Its special base prevents food from burning, spreading the heat evenly and keeping the heat inside, allowing all surfaces to be cooked simultaneously. You can cook with reduced levels of water or oil. With ergonomic stainless steel handles, heat resistant, with advanced fastening with rivets. With rimmed lid for easy, splash-free pouring.

REMARQUES

Spécialement conçu pour les cuisines professionnelles. Fabriqué en acier 304 Qualité 18/10 Cr.Ni. Avec un intérieur mat linéaire et un extérieur poli, il offre une apparence élégante et une durabilité maximale. Avec son triple fond encapsulé, il convient à la cuisson sur tous les feux. Sa base spéciale empêche les aliments de brûler, répartit la chaleur uniformément et maintient la chaleur à l'intérieur, permettant de cuire simultanément toutes les surfaces. Vous pouvez cuisiner avec des niveaux réduits de eau ou de huile. Avec des poignées ergonomiques en acier inoxydable, résistantes à la chaleur, avec une fixation avancée avec des rivets.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) n° 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA
CAÇAROLAS E PANEAS
CAÇAROLAS

KITCHEN & BAKING
CASSEROLES AND STOCK POTS
CASSEROLES

CUISINE ET PÂTISSERIE
CASSEROLES ET FAITOUTS
CASSEROLES