GROUPE COMPTOIR
17 Boulevard du Trieux
35740 PACE

02 99 85 21 00
02 99 85 21 13
infobretagne@groupecomptoir.com

FICHE TECHNIQUE

FAITOUT INOX 18/10 Ø.40 CM HT.24.5CM SANS COUVERCLE- 30.7L

Réf. 22356

CARACTÉRISTIQUES :

Corps en acier inoxydable 18/10 offrant une excellente résistance à la corrosion aux acides et sels alimentaires, rigidifié par un bord extra épais renforcé permettant un versement parfait.
Le fond thermo diffuseur sandwich (inox-alu-inox), capsulé pour les cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.
Finition intérieure et extérieure satinée en inox 18/10 aisi 304, NSF certifié respect des normes d'hygiène.
Les manches et poignées sont soudés en tube inox 18/10 hermétiques, anti chaleur et ergonomiques (les tubes inox évitent la diffusion de chaleur sur les zones de préhension).
Facile à nettoyer : fond à angle arrondis permettant un nettoyage parfait.

Ø.400 x ht.245 mm

7,33 kg

30,7 L

à l'unité

Fabriquant/Marque :
PRO INNOV