

FICHE TECHNIQUE

CASSEROLE INOX (COUVERCLE VENDU SEPARÉMENT)

CARACTERISTIQUES :

Référence	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)	Contenance (litre)	Poids (kg)
15458	14	7,5	1,15	0,53
100273	16	8	1,6	0,91
15468	18	9	2,2	1,07
15469	20	9	2,8	1,26
346824	24	9,5	4,25	1,49
346828 Anse face à la queue	28	11	6,75	2,52
34779 Anse face à la queue	32	16	13	3,9



Matériau : inox 18/10 ASI 304 –
contact alimentaire certifié
Conditionnement : à l'unité

Corps en acier inoxydable 18/10 offrant une excellente résistance à la corrosion et 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.



Fabricant/Marque : PRO INNOV'

Inox
PRO INNOV'