

Faitout inox / braisière ø240×(H)150mm / 7L

HENDI · Réf. 831403



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Matériau	18/0 Stainless steel, 18/8 Stainless steel, Aluminium
Contenance	6.70
Series	Pan series Profi Line
Product Line	Profi Line
Nestable	No
Base ø (mm)	210
Thickness (mm)	0.80
Suitable for	Ceramic stove, Dishwasher, Electric stove, Food Contact, Gas stove, Induction stove
Poids	1.99 kg
Dimensions	Diamètre (mm): 240.00 ; Longueur (mm): 350 ; Handle length (mm): 50

DESCRIPTION

Faitout polyvalent pouvant aussi servir de braisière, format moyen 7L, fond épais pour une cuisson homogène, idéal pour mijoter viandes et légumes. Côté équipement, on retrouve : diamètre ø240mm, hauteur 150mm, capacité 7L, matériau inox. Idéal pour : Tous feux, restauration et cuisine domestique pro. Conseil d'utilisation : Convient pour mijotage longue durée à feu doux. BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE
Finition extérieure poli satinée avec collerette poli miroir Aussi, Montures soudées sur plusieurs points, très résistantes et garantie basse température. Résistant aux acides. Fond sandwich (inox/aluminium/acier magnétique) qui combine les propriétés d'aluminium, conduction de la chaleur. Avec les propriétés de la durabilité et magnétisme d'inox. Le fond fait par une fusion sous haute pression, grâce à laquelle les surfaces de différentes couches sont assemblées parfaitement: De même, c'est la garantie pour la résistance à la corrosion et une conduction de la chaleur optimale. Enfin, toutes les couvercles sont en inox d'une épaisseur de 1 mm avec un trou d'échappement de vapeur.