

Matériau(x) :

inox

Dimensions :

Ø 400mm

Description :



Couvercle

GAMME EXCELLENCE : La référence des chefs exigeants. Corps inox épais. Fond sandwich inox/alu/inox. Montures froides brevetées pour le confort de travail. Compatible induction / Montures "froides" pour préhension sans risque de brûlure / 1) Corps acier inoxydable spécial compatible tous feux. 2) Fond diffuseur aluminium "sandwich" à mémoire de forme pour une planéité parfaite des fonds. 3) Fond recouvert d'un disque en acier inoxydable magnétique spécial cuisson par induction. 4) Bord renforcé "verse-franc". 5) Montures soudées étanches en acier inoxydable. 6) Montures "froides" en tube inox pour éviter la diffusion de chaleur sur les zones de préhension. 7) Certification NF et NSF; respect des normes d'hygiène. Ces ustensiles sont utilisables tous feux

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	0,928	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	0,948	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	8	42,5	42,5	
Gencod :	3109616920409	Pays d'origine:	FRANCE	
Code douane :	7323930090			