



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661216166
(L) Largeur (CM)	28
(P) Profondeur (CM)	17.5
(H) Hauteur (CM)	11.2
(DI) Diamètre (CM)	16
Capacité (L)	2.1
Poids (KG)	0.9
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1
Largeur	17.5
Hauteur	11.5

Article: **P216016**

Product Family: **Batterie de Cuisine Inox-Pro**

Pot à sauce Inox-Pro 16 centimètres en acier inoxydable prêt à l'induction en finition satinée

Avec une base large et des côtés profonds, il n'est pas surprenant que le pot de sauce Inox-Pro de Pujadas sert des sauces, des soupes, des ragoûts et plus encore. Le corps de ce pot à sauce est en acier inoxydable de qualité 18/10 pour une durabilité et une longévité impressionnantes, et la base sandwich est dotée d'un noyau en aluminium pour fournir une chaleur exceptionnellement rapide, une répartition uniforme et une compatibilité par induction. Deux poignées en boucle solides offrent une prise confortable et beaucoup de soutien pour une manœuvre facile, tandis que l'intérieur lisse promet un nettoyage rapide. Avec son design élégant et sa finition satinée lisse qui cache des signes d'usure, ce pot de sauce certifié NSF sera magnifique sur votre gamme de gaz, vitrocéramique, électrique ou à induction.

Features & Benefits

- Le corps en acier inoxydable promet une durabilité et une longévité impressionnantes
- La base sandwich, avec un noyau en aluminium, assure une distribution de chaleur rapide et uniforme
- La finition satinée crée une apparence élégante et cache des signes d'usure
- De fortes poignées en boucle offrent une prise confortable et beaucoup de soutien pour une manœuvre facile
- Intérieur lisse permettant un nettoyage rapide
- Casserole de 16 centimètres
- Prêt pour l'induction
- Certifié NSF
- Idéal pour les gammes gaz, vitrocéramique, électrique ou à induction
- Un design large et profond est idéal pour les sauces, les soupes, les ragoûts et plus encore

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Visit us at pujadas.es