



Article: **P203020**

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

Inox-Pro bain-marie 20 centimètres en acier inoxydable prêt à l'induction en finition satinée

Le bain-marie Inox-Pro de Pujadas a été spécialement conçu pour atteindre les meilleures performances pour les cuisines professionnelles de haute qualité. Le corps de ce bain-marie est en acier inoxydable de qualité 18/10 pour une durabilité et une longévité impressionnantes, et la finition satinée crée un aspect élégant qui cache des signes d'usure. Ce bain-marie dispose d'une base sandwich en acier inoxydable, avec un noyau en aluminium, pour une chaleur exceptionnellement rapide, une distribution uniforme et une compatibilité par induction. L'intérieur lisse assure un nettoyage rapide, tandis que la poignée tubulaire solide dispose d'une connexion soudée fiable. Et, un trou dans l'extrémité de la poignée permet un rangement suspendu pratique. Conçu pour une cuisson lente et délicate, ce bain-marie offre des performances impressionnantes, et le design épuré sera époustoufflant sur votre gamme à gaz, vitrocéramique, électrique ou à induction.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661203203
(L) Largeur (CM)	38.8
(P) Profondeur (CM)	20
(H) Hauteur (CM)	23.6
(DI) Diamètre (CM)	20
Capacité (L)	6.2
Poids (KG)	1.41
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1
Largeur	80
Hauteur	63

Features & Benefits

- Le corps en acier inoxydable offre une durabilité et une longévité impressionnantes
- Base sandwich, avec une âme en aluminium, pour une distribution rapide et uniforme de la chaleur
- La finition satinée crée une apparence élégante et cache des signes d'usure
- Intérieur lisse permettant un nettoyage rapide
- Poignée tubulaire robuste avec une connexion soudée fiable
- Trou dans la poignée pour un rangement suspendu pratique
- casserole de 20 centimètres
- Prêt pour l'induction
- Certifié NSF
- Idéal pour les gammes gaz, vitrocéramique, électrique ou à induction
- Conçu pour une cuisson lente et délicate

