

Olla alta de aluminio con fondo de inducción 2 asas diámetro 200 mm x A 115 mm 3,3 LT



MODELLO: 290-220

55,00 € + IVA

 Solicita plazos entrega



Diámetro de la olla	200 mm
Altura de la olla	115 mm
Diámetro de la inducción	145 mm
Capacidad de la olla	3,3 litri

Inducción	Si
Material	Aluminio
Tipo de olla	Olla alta con fondo de inducción 2 asas, con tapa

Descripción

Olla alta de aluminio con fondo de inducción, 2 asas, diámetro 200 mm x A 115 mm, capacidad 3,3 litros.

El modelo 290-220 está fabricado íntegramente en aluminio puro extrafuerte al 99,5%, un material ligero y manejable con una excelente conducción del calor y muy resistente.

Es higiénicamente segura y cumple las normas HACCP vigentes.

La cocción por inducción aprovecha el calor producido por un campo magnético generado por el contacto entre la placa y el recipiente de metal ferroso. Esto mantiene fría la superficie de la placa alrededor de la zona de cocción, garantizando también una mayor seguridad gracias a la ausencia de llama.

Otras ventajas de la cocina de inducción son la homogeneidad del calor, la posibilidad de controlar con gran precisión la variación de la temperatura y el menor coste de utilización en comparación con la cocina de gas.

La característica principal de este producto es su facilidad de limpieza y mantenimiento.

La olla alta es un equipo muy versátil y es especialmente adecuada para estofar, asar, gratinar, guisar y remover. Es especialmente adecuada para preparar salsas y cremas.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL