

Pedido del cliente

**Olla alta de aluminio con fondo de inducción 2 asas
diámetro 280 mm x A 160 mm 9 LT**

Precio: 78,00 € + IVA



Referencia: 290-228

Categoría: Ollas y sartenes en aluminio para inducción

Pedido del cliente

Descripción

Olla alta de aluminio con fondo de inducción de 8 mm y 2 asas; diámetro 280 mm, diámetro de inducción 220 mm, altura 160 mm y capacidad 9 litros.

El modelo 290-228 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 utensilio muy versátil y es especialmente adecuado para estofar, asar, gratinar, guisar y remover. Es ideal para preparar salsas y cremas.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Diámetro de la inducción	220 mm
Material	Aluminio
Diámetro de la olla	280 mm
Altura de la olla	160 mm
Capacidad de la olla	9 litri
Tipo de olla	Olla alta con fondo de inducción 2 asas
Inducción	Si