



Sartén alta de aluminio con fondo de inducción 1 asa diámetro 160 mm x A 80 mm 1,5 LT

MODELO: 290-416

46,00 € + IVA

 Solicita plazos entrega



Diámetro de la olla	160 mm
Altura de la olla	80 mm
Diámetro de la inducción	110 mm
Capacidad de la olla	1,5 LT

Inducción	Si
Material	Aluminio
Tipo de olla	Sartén alta con fondo de inducción 1 asa

Descripción

Sartén alta de aluminio con fondo de inducción, 1 asa, diámetro 160 mm x A 80 mm, capacidad 1,5 litros.

La sartén modelo 290-416 está fabricada íntegramente en **aluminio puro extrafuerte al 99,5%**, un material ligero y manejable con una **excelente conducción del calor** y muy resistente.

Es higiénicamente seguro 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 sartén 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