



## Sartén alta de aluminio con fondo de inducción 1 asa diámetro 240 mm x A 140 mm 5,6 LT

MODELO: 290-424

64,00 € + IVA

 Solicita plazos entrega



<b>Diámetro de la olla</b>	240 mm
<b>Altura de la olla</b>	140 mm
<b>Diámetro de la inducción</b>	180 mm
<b>Capacidad de la olla</b>	5,6 litri

<b>Inducción</b>	Si
<b>Material</b>	Aluminio
<b>Tipo de olla</b>	Sartén alta con fondo de inducción 1 asa

### Descripción

Sartén alta de aluminio con fondo de inducción de 8 mm y 1 asa; 240 mm de diámetro, 180 mm de diámetro de inducción, 140 mm de altura y 5,6 litros de capacidad.

La sartén modelo 290-424 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 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 y, gracias también a la ausencia de llama, garantiza una mayor seguridad.

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 utensilio muy versátil, especialmente adecuado para estofar, asar, gratinar, guisar y remover. Es ideal para preparar salsas y cremas.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL