

Pedido del cliente

**Cacerola baja de aluminio con fondo de inducción 2 asas
diámetro 200 mm x A 70 mm 2,5 LT**

Precio: 50,00 € + IVA



Referencia: 290-320

Categoría: Ollas y sartenes en aluminio para inducción

Pedido del cliente

Descripción

Cacerola baja de aluminio con fondo de inducción, 2 asas diámetro 200 mm x A 70 mm y capacidad 2,5 litros.

El modelo 290-320 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 cacerola baja es un equipo muy versátil y es especialmente adecuada para estofar, asar, gratinar, guisar y remover. Es especialmente adecuada para preparar asados y risottos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Diámetro de la inducción	145 mm
Material	Aluminio
Diámetro de la olla	200 mm
Altura de la olla	69,8 mm
Capacidad de la olla	2,5 LT
Tipo de olla	Cacerola baja con fondo de inducción 2 asas
Inducción	Si