

## Sartén alta de aluminio con fondo de inducción 1 mango diámetro 240 mm x A 45 mm



MODELLO: 149-024

**48,00 € + IVA**

 [Solicita plazos entrega](#)



<b>Diámetro de la olla</b>	240 mm
<b>Altura de la olla</b>	45 mm
<b>Diámetro de la inducción</b>	125,2 mm

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

### Descripción

#### **Sartén alta de aluminio, fondo de inducción, 1 mango, diámetro 240 mm x A 45 mm.**

La sartén modelo 149-024 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 principal característica de este producto es su **facilidad de limpieza y mantenimiento.**

La sartén es un utensilio muy versátil, ideal para saltear, remover y regenerar platos ya cocinados.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL