

Sartén alta de aluminio con fondo de inducción 1 mango diámetro 280 mm x H 45 mm

MODELO: 149-028

55,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Diámetro de la olla	280 mm
Altura de la olla	45 mm
Diámetro de la inducción	150 mm

Inducción	Sì
Material	Aluminio
Tipo de olla	Sartén alta con fondo de inducción 1 mango

Descripción

Sartén alta de aluminio, fondo de inducción, 1 mango, diámetro 280 mm x A 45 mm.

La sartén modelo 149-028 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, 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