

Pedido del cliente

**Sartén alta de aluminio con base de inducción 1 mango
diámetro 360 mm x A 60 mm**

Precio: 75,00 € + IVA



Referencia: 149-036

Categoría: Ollas y sartenes en aluminio para inducción

Pedido del cliente

Descripción

Sartén alta de aluminio con fondo de inducción de 8 mm, 1 asa, diámetro 360 mm, diámetro de inducción 225 y altura 60 mm.

La sartén modelo 149-036 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

Características

Característica	Valor
Diámetro de la inducción	225 mm
Material	Aluminio
Diámetro de la olla	360 mm
Altura de la olla	60 mm
Tipo de olla	Sartén alta con fondo de inducción 1 mango
Inducción	Si