

Sartén de aluminio antiadherente con fondo de inducción diámetro 280 mm x A 50 mm



MODELO: 840-928

68,00 € + IVA

 Solicita plazos entrega



| | |
|---------------------------------|--------|
| Diámetro de la olla | 280 mm |
| Altura de la olla | 50 mm |
| Diámetro de la inducción | 150 mm |

| | |
|---------------------|---|
| Inducción | Si |
| Material | Aluminio |
| Tipo de olla | Sartén antiadherente con fondo de inducción |

Descripción

Sartén de aluminio antiadherente con fondo antiadherente de 8 mm para inducción, 1 asa, diámetro 280 mm, diámetro de inducción 150 y altura 50 mm.

La sartén modelo 840-928 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