# Olla alta de aluminio antiadherente con fondo de inducción diámetro 200 mm x A 110 mm 3,3 LT



**MODELO: 840-220**

## 86,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

| | |
|---|---|
| **Diámetro de la olla** | 200 mm |
| **Altura de la olla** | 110 mm |
| **Diámetro de la inducción** | 145 mm |
| **Capacidad de la olla** | 3,3 litri |

| | |
|---|---|
| **Inducción** | Sì |
| **Material** | Aluminio |
| **Tipo de olla** | Olla alta antiadherente con fondo de inducción, 2 asas |

## Descripción

**Olla de aluminio antiadherente con fondo de inducción de 10 mm, 2 asas, 200 mm de diámetro, 145 mm de diámetro de inducción, 110 mm de altura y 3,3 litros de capacidad.**

La olla modelo 840-220 está fabricada íntegramente en **aluminio puro extrafuerte al 99,5%**, un material ligero y fácil de manejar con una **excelente conducción del calor** y una gran resistencia.

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 de cocción 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 olla alta es un equipo muy versátil y es especialmente adecuada para estofar, asar, gratinar, guisar y remover. Es ideal para preparar salsas y cremas.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**