



**Sartén alta de aluminio antiadherente con fondo de inducción 1 asa diámetro 200 mm x A 110 mm 3,3 LT**

MODELO: 840-420

**86,00 € + IVA**



 Solicita plazos entrega

<b>Diámetro de la olla</b>	200 mm
<b>Altura de la olla</b>	110 mm
<b>Diámetro de la inducción</b>	145 mm
<b>Capacidad de la olla</b>	3,3 litri

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

## Descripción

Sartén alta de aluminio con fondo antiadherente de 10 mm para inducción, 1 asa, 200 mm de diámetro, 145 mm de diámetro de inducción, 110 mm de altura y 3,3 litros de capacidad.

La sartén modelo 840-420 está fabricada íntegramente en **aluminio puro extrafuerte al 99,5%**, un material ligero, fácil de manejar, con una **excelente conducción del calor** y muy resistente.

Es higiénicamente seguro y **cumple las normas HACCP vigentes**.

La cocina de 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 característica principal de este producto es su **facilidad de limpieza y mantenimiento**.

La sartén 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