

Sartén de hierro ultraligero antiadherente con fondo de inducción diámetro 300 mm x A 55 mm

MODELO: 269-030

56,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Diámetro de la olla	300 mm
Altura de la olla	55 mm
Inducción	Sì

Material	Hierro ultraligero
Tipo de olla	Sartén

Descripción

Sartén de hierro ultraligero antiadherente con fondo de inducción diámetro 300 mm x A 55 mm.

La sartén modelo 269-030 está fabricada en **hierro ultraligero** que es un 40% más ligero que las sartenes de hierro tradicionales; internamente está **recubierta de cerámica antiadherente** y tiene un **mango ergonómico resistente al calor.**

El material utilizado permite una distribución uniforme del calor y una cocción rápida a fuego alto con poca grasa.

Es higiénicamente seguro y **cumple con las normas HACCP vigentes**; puede utilizarse para cualquier tipo de cocina, especialmente la de inducción.

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 y, gracias a la ausencia de llama, garantiza una mayor seguridad.

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 sartén es un utensilio muy versátil, ideal para saltear, remover y regenerar platos ya cocinados.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL