

Sartén cuadrada aluminio antiadherente con fondo para inducción, L 280 mm x P 280 mm x H 50 mm

MODELO: 145-328

91,00 € + IVA

En stock

Altura de la olla	50 mm
Longitud de la olla	280 mm
Profundidad de la olla	280 mm
Peso neto	6,41 Kg

Inducción	Sì
Disponibilidad	En Stock
Material	Aluminio
Tipo de olla	Sartén antiadherente con fondo de inducción

Descripción

Sartén cuadrada aluminio antiadherente con fondo para inducción, L 280 mm x P 280 mm x H 50 mm

La sartén está fabricada íntegramente en aluminio forjado de gran espesor, un material ligero y manejable, con excelente conductividad térmica, que garantiza un calentamiento rápido y uniforme**. El diseño resistente y anti deformación mantiene su integridad incluso a altas temperaturas,** y el mango ergonómico tubular de acero inoxidable con tres puntos de remache garantiza seguridad durante la cocción.

Segura desde el punto de vista higiénico y conforme con las normativas HACCP vigentes.

La cocción por inducción aprovecha el calor producido por un campo magnético generado por el contacto entre la placa y el recipiente metálico ferroso. Esto permite mantener fría la superficie de la placa alrededor de la zona de cocción, garantizando, también gracias a la ausencia de llama, una mayor seguridad.

Otros beneficios de la cocción por inducción son la homogeneidad del calor, la posibilidad de controlar con gran precisión la variación de temperatura y un coste de uso inferior al de la cocción a gas.

La característica fundamental de este producto es la facilidad de limpieza y mantenimiento.

La sartén es una herramienta muy versátil, ideal sobre todo para saltear, emulsionar y regenerar platos **ya cocinados sin riesgo de quemarlos**, gracias al **revestimiento antiadherente ILAG** de tres capas para uso intensivo.