HENDI
Tools for Chefs

Sauteuse conique - sans couvercle code: 830352

Le fond sandwich épais (acier inoxydable/aluminium/acier inoxydable) combine les propriétés de diffusion de la chaleur de l'aluminium avec la durabilité et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable, ce qui permet de l'utiliser sur les cuisinières à induction.
Le fond est formé par un assemblage à fort impact, qui soude toute la surface des couches en un seul bloc.

Les poignées creuses garantissent que la chaleur des casseroles et marmites n'est pas transférée dans les poignées.
Les casseroles et marmites sont faciles à nettoyer. Manche en tube inox long





CARACTÉRISTIQUES

Diamètre du socle (mm)	110	Quantité d'emballage marketing	1
Diamètre (mm)	160	Convient à	Lave-vaisselle professionnel, Cuisinière à gaz, Plaque de cuisson à induction, Plaque de cuisson en céramique, Plaque de cuisson électrique, Contact alimentaire
Longueur manche (mm)	175	Epaisseur (mm)	0.6
Type d'emballage	Autocollant	Volume maximale (L)	1
Largeur (mm)	335	Volume utilisable (L)	1
Profondeur (mm)	160		
Hauteur (mm)	60		
Dimensions	ø160x(H)60		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369830352	Largeur de boîte d'exportation (mm)	232
Code Intrastat	73239300	Hauteur des cartons d'exportation (mm)	192
Quantité par carton d'exportation	6	Pays d'origine	Chine
Unité de vente par palette	540	Quantité d'emballage GS1	1

HENDI
Tools for Chefs

Longueur du carton d'exportation (mm)	342	Poids brut (kg)	0.429
		Poids net (kg)	0.429