

Sauteuse conique - sans couvercle

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

Convient à	: Lave-vaisselle, Cuisinière à gaz, Plaque de cuisson à induction, Plaque de cuisson en céramique, Plaque de cuisson électrique, Contact alimentaire
Empilable	: Non
Matières	: Inox 18/10
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Autocollant
Largeur (mm)	: 335
Profondeur (mm)	: 160
Hauteur (mm)	: 60
Diamètre (mm)	: 160
Fond ø (mm)	: 110
Epaisseur (mm)	: 0.7
Volume maximale (L)	: 1
Volume utilisable (L)	: 1
Longueur manche (mm)	: 175
Measurements	: ø160x(H)60

Spécifications de transport

EAN	: 8711369830352
Intrastat code	: 73239300
Gross weight (kg)	: 0.45
Poids net (kg)	: 0.45
Export carton length (mm)	: 345
Export carton width (mm)	: 245
Export carton height (mm)	: 250
Quantity per export carton	: 6
Sales units per pallet	: 420

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu