



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**CAZO BAJO con 1 mango de ALUMINIO PURO con FONDO DE INDUCCIÓN de 8 mm, GAMA COMPLETA con Ø de 200 mm a 280 mm :**

- Línea profesional en aluminio puro 99% , extra fuerte , con excelente conducción térmica , muy resistente , espesor 3 mm ;
- Seguro desde el punto de vista higiénico y conforme a las normas HACCP vigentes ;
- Se puede utilizar para cocción por inducción gracias al disco de acero ferrítico;
- Espesor de la base de inducción 8 mm ;
- Algunas ventajas de la cocción por inducción son la homogeneidad del calor , la posibilidad de controlar la variación de temperatura con mucha precisión y el coste de uso es menor que el de la cocción a gas;
- Es muy utilizado para hacer salsas , moler molidos , mezclar compuestos , hacer cremas ;
- Equipado con 1 mango, tiene una amplia gama de tamaños, que luego constituyen un verdadero juego de cocina;
- Son fáciles de manejar y polivalentes y se prestan a diferentes tipos de cocinando.

**MARCA CE**

#### MODELOS DISPONIBLES



**CAZO BAJO con 1 mango de ALUMINIO PURO con FONDO DE INDUCCIÓN de 8 mm, diámetro 200 mm, altura 70 mm, capacidad 2,5 litros.**

**€ 35,85**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

**KR-290-524**

**CAZO BAJO con 1 mango de ALUMINIO PURO con FONDO DE INDUCCIÓN de 8 mm, diámetro 240 mm, altura 90 mm, capacidad 4,1 litros.**

**€ 41,27**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



**KR-290-528**



**CAZO BAJO con 1 mango de ALUMINIO PURO con FONDO DE INDUCCIÓN de 8 mm, diámetro 280 mm, altura 95 mm, capacidad 6,4 litros.**

**€ 49,26**

*VAT excluido*  
**Envío a calcular**

**Entrega d 4 a 9 días**