Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452



Professioneller Fleischtopf aus Edelstahl 18/10 h24227

Professioneller Topf aus poliertem Edelstahl mit 8 mm Boden. Ideal für Saucen und Suppen, induktionsgeeignet. In verschiedenen Kapazitäten erhältlich.

Dieser **professionelle Topf** wurde entwickelt, um den intensiven Anforderungen von HoReCa-Küchen gerecht zu werden. Dank seiner hochglanzpolierten Oberfläche und der robusten Konstruktion ist er das ideale Werkzeug für die Zubereitung von **Saucen, Suppen und Fonds**, wobei er eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine lange Haltbarkeit garantiert. Das Design umfasst verstärkte ergonomische Griffe, um einen stabilen und sicheren Halt während der Küchenarbeiten zu gewährleisten.

Technische Eigenschaften

- **Thermische Kompatibilität:** Geeignet für jede Kochmethode, einschließlich **Induktion**.
- **Radiantboden:** 8 mm Dicke für optimale Wärmespeicherung und -verteilung.
- **Oberflächenfinish:** Spiegelnde Hochglanzoberfläche für eine einfache hygienische Pflege.
- **Größenauswahl:**
  - Kapazität: 2 l - Innendurchmesser: 16 cm - Höhe: 11,5 cm - Bodendurchmesser: 14 cm
  - Kapazität: 3 l - Innendurchmesser: 18 cm - Höhe: 12,5 cm - Bodendurchmesser: 16 cm
  - Kapazität: 4 l - Innendurchmesser: 20 cm - Höhe: 13,5 cm - Bodendurchmesser: 18 cm
  - Kapazität: 5,5 l - Innendurchmesser: 22 cm - Höhe: 15 cm - Bodendurchmesser: 20 cm
  - Kapazität: 6,5 l - Innendurchmesser: 24 cm - Höhe: 16 cm - Bodendurchmesser: 21,5 cm
  - Kapazität: 8 l - Innendurchmesser: 26 cm - Höhe: 16 cm - Bodendurchmesser: 23 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Material** Edelstahl
- **Garantie** 1 Jahr

Professioneller Fleischtopf aus Edelstahl 18/10 h24227

