



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Nudelkocher-Kasserolle aus Edelstahl 18/10, mit **4 Körben**, , mit **2 Griffen**, Profi-Linie mit:

- **Sandwich-Wärmeverteilungsboden** (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl),
- Verschweißung des Diffusorbodens: spezielles Schlagsystem, bietet maximale Festigkeit und Widerstandsfähigkeit bei dauerhaften Einsätzen,
- Durchmesser von 35 bis 40 cm,
- Höhe von 21 bis 25 cm,
- Fassungsvermögen von 20,2 bis 31,4 Liter

Das gesamte Sortiment an Töpfen und Pfannen ist für den Einsatz in GAS-, GLASKERAMIK-, ELEKTRO-KOCHFELD- und INDUKTIONS-KOCHFELDERN geeignet.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in EUROPA

VERFÜGBARE MODELLE

KR105-035



Nudelkocher aus Edelstahl mit 4 Körben,
Durchmesser cm. 35x21h, 20,2 Liter

€ 242,92

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

KR105-040



Nudelkocher aus Edelstahl mit 4 Körben,
Durchmesser cm. 40x25h, 31,4 Liter

€ 291,05

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



CLass **INDUCTION**

(Ø 16 cm - Ø 40 cm)