



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GEWÖLBTER COUCOUSSIER aus EDELSTAHL 18/10, professionelle Linie mit:

- **Sandwich-Wärmeverteilungsboden** (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl),
- Verschweißung des Diffusorbodens: spezielles Schlagsystem, bietet maximale Festigkeit und Widerstandsfähigkeit bei dauerhaften Einsätzen,
- Modelle mit einem Durchmesser von 40/32 bis 60/50 cm,
- Höhe von 20/32 bis 30/50 cm,
- Fassungsvermögen von 20/24 bis 75/98 Liter

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

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in EUROPA

VERFÜGBARE MODELLE



**Abgerundete Couscous-Form mit
Edelstahldeckel, Fassungsvermögen 20/24 Liter,
Durchmesser 40/32 x 20/32h**

€ 194,79

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



**Abgerundete Couscous-Form mit
Edelstahldeckel, Fassungsvermögen 40/50 Liter,
Durchmesser 50/40 x 25/40h**

€ 272,51

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage