



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

HOHER PASTAKOCHER 4 EDELSTAHLKÖRBE aus mikroperforiertem Blech, SERIE 9200, geeignet für INDUKTION aus EDELSTAHL 18/10, KOMPLETTES SORTIMENT mit Durchmesser von 360 mm bis 400 mm:

- **professional line** aus Edelstahl 18/10 ;
- **Innenausführung** : gebürsteter Stahl ;
- **externes Finish**: externes **Satin-** Finish für eine längere ästhetische Dauer im Laufe der Zeit;
- **Dreischicht-Sandwich-Thermodiffusorboden**: **Stahl / Aluminium / Stahl** , **geeignet für alle Wärmequellen** einschließlich Induktion ;
- **1/4 Edelstahl-Nudelwärmerkorb** aus mikroperforiertem Blech mit röhrenförmigem Griff;
- **professioneller Griff** aus Stahlrohr für einen hervorragenden **Halt**, geschweißt mit Verstärkungsflansch. **Breiter und solider Griff** .

CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE



Ballarini Professionale - HOHER NUDELKOCHER 4 SCHEIBEN EDELSTAHL für INDUKTION, Serie 9200
HOHER NUDELKOCHER 4 1/4 EINSCHUB, SERIE 9200, geeignet für INDUKTIONSPLATTEN AUS EDELSTAHL 18/10, Durchmesser 400 mm, Höhe 250 mm

€ 466,82

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung



SERIE 9200
ACCIAIO INOX 18/10

Fondo

Fondo termo diffusore sandwich a tre strati: acciaio/alluminio/acciaio, adatto per tutte le fonti di calore incluse quelle ad induzione

Finitura esterna

Salinatura esterna per una più lunga durata estetica nel tempo

Finitura interna

Acciaio spezzolato

Manicatura

Manicatura professionale in acciaio tubolare per un'ottima presa, solidata con flangia di rinforzo. Maniglia della presa ampia e solida

Fonti di riscaldamento

