



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Bain Marie CASSEROLE aus EDELSTAHL 18/10 mit 1 Griff , professionelle Linie mit:

- **Sandwich-Wärmediffusorboden** (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl),
- Diffusorbodenschweißen: Spezialsystem durch Aufprall, bietet maximale Festigkeit und Beständigkeit gegen lang anhaltenden Gebrauch,
- Modelle mit einem Durchmesser von 16 bis 24 cm,
- Höhe von 16 bis 24 cm,
- Fassungsvermögen von 3 bis 6,2 Litern

Das gesamte Sortiment ist für Küchen mit GAS, GLASKERAMIK, ELEKTRISCHER HEISSPLATTE und INDUKTIONS-HEISSPLATTE geeignet.

**CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Europa**

VERFÜGBARE MODELLE

KR124-016



Lieferung

Töpfe, Pfannen aus Edelstahl

Bain-Marie-Kasserolle aus Edelstahl, Fassungsvermögen 3 Liter, auch für Induktionsplatten geeignet, Durchmesser cm.16 x 16h

KR124-018



Lieferung

Töpfe, Pfannen aus Edelstahl

Bain-Marie-Kasserolle aus Edelstahl, Fassungsvermögen 4,5 Liter, auch für Induktionsplatten geeignet, Durchmesser cm.18 x 18h

KR124-020



Lieferung

Töpfe, Pfannen aus Edelstahl

Bain-Marie-Kochtopf aus Edelstahl, Fassungsvermögen
6,2 Liter, auch für Induktionsplatten geeignet,
Durchmesser cm.20 x 20h

KR124-024



Lieferung

Töpfe, Pfannen aus Edelstahl

Bain-Marie-Kochtopf aus Edelstahl, Fassungsvermögen
10 Liter, auch für Induktionsplatten geeignet,
Durchmesser 24 x 24 h cm