

Olla mediana con tapa code: 831205

El fondo tipo sándwich (acero inoxidable/aluminio/acero inoxidable) combina las propiedades de distribución térmica del aluminio con la durabilidad y las propiedades magnéticas del acero inoxidable, lo que la hace adecuada para su uso en cocinas de inducción.

La base se forma mediante una unión de alto impacto, que fusiona a la perfección toda la superficie de las capas.

Las asas huecas garantizan que el calor de las sartenes no se transfiera a los mangos.

Las sartenes son fáciles de limpiar. Todas las tapas están fabricadas con acero inoxidable de 1 mm y tienen orificios de liberación del vapor.

- + Materiales de alta calidad
- + Fondo de inducción continuo
- + Apto para todas las fuentes de calor
- + Tapa con agujeros de salida de vapor
- + Agarraderas que se mantienen frías



Código	Liter	thickness	mm (W)
831205	4	0.6	#200x(H)130