

## Olla alta con tapa code: 832400

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 son de acero inoxidable de 1 mm con orificios para la liberación de vapor.

- + Materiales de alta calidad
- + Fondo de inducción continuo
- + Apta para todas las fuentes de calor
- + Tapa con orificios para la liberación de vapor
- + El mango se mantiene frío al tacto



| Código | Liter | thickness | mm (W)      |
|--------|-------|-----------|-------------|
| 832400 | 9.8   | 0.8       | #240x(H)220 |