



HENDI

Tools for Chefs

Plaque perforé, antiadhésif, 4 bords code: 808412

En aluminium.

Équipé de 4 bords surélevés pour aider à empêcher la nourriture de glisser.

Excellente répartition de la chaleur pour une cuisson homogène. Revêtement antiadhésif.

Base perforée.

Convient pour une utilisation au four jusqu'à 250 °C.



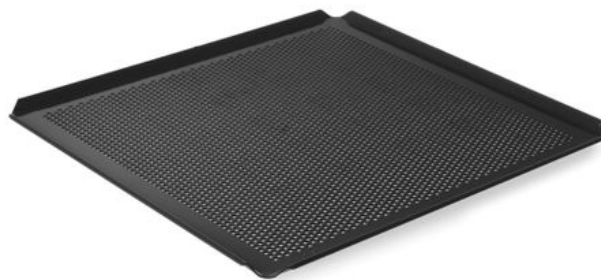
L'aluminium léger rend les plateaux plus faciles à manipuler que les plateaux en fonte plus lourds.



La base perforée améliore la circulation de l'air pour une cuisson plus uniforme, tandis que le revêtement antiadhésif permet un nettoyage facile à la main.



Les bords surélevés aident à garder les aliments en place et réduisent les déversements.



Code	GN	LxWxH (W)
808412	GN 2/3	354x325x(H)10