

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-kochshop.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-kochshop.de

Übersicht

Sauteuse Ø 20 cm - Nutzinhalt 1,5 Liter - Höhe 7,0 cm

contacto

Produktnummer: R03-2005200



Preis

40,90 €*

51,36 €* (20.37% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-kochshop.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-kochshop.de

Beschreibung

Sauteuse aus Edelstahl 18/10, hochglänzend

• Mit Rohrgriff, ohne Schüttrand

• Volumen: 1,5 Liter

• Durchmesser innen: 20,0 cm

• Höhe außen: 7,0 cm

Induktionsgeeignet

Bodendurchmesser: 14,0 cm8 mm Sandwichboden

Schwere Qualität

Bitte beachten Sie die für die Induktionskochstelle angegebenen Mindestbodendurchmesser

Für Induktionskochstellen empfehlen wir unsere Serie Multiply bei Artikelserie R03-548

Keine Deckel zu den Sauteusen lieferbar

Sauteusen mit Schüttrand siehe Artikelgruppe R03-2205



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-kochshop.de



https://gastro-kochshop.de

Produktinformationen

Geschäftsart:	Bistro & Cafe, Imbissbetrieb, Pizzeria, Restaurant
Anwendungsbereich:	Speisen Herstellung, Speisen Warmhalten
Tätigkeitsbereich:	aufwärmen, kochen, warmhalten
Herdarten:	Backofenfest, Elektoherd geeignet, Gasherd geeignet, Induktionsgeeignet
Topfart:	Sauteuse
Durchmesser:	Ø 200 mm
Volumen:	1,50 Liter
Höhe:	70 mm
Produktqualität:	Schwere Qualität
Material:	Edelstahl 18/10
Oberfläche:	hochglänzend
Reinigung:	spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand