

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

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

### ▼ Direkt zum Shop ▼

#### https://gastro-roeder.de

# Übersicht

# Sauteuse flach Ø 24 cm - 2,8 Liter - 7,5 cm Höhe



Produktnummer: R03-2105240



#### **Preis**

39,90 €\*

50,29 €\* (20.66% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

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

## ▼ Direkt zum Shop ▼

## https://gastro-roeder.de

# **Beschreibung**

#### Sauteuse aus Edelstahl 18/10

• Matt poliert, mit Rohrgriff, ohne Schüttrand

• Volumen: 2,8 Liter

• Durchmesser innen: 24,0 cm

• Höhe außen: 7,5 cm

Bodendurchmesser: 18,0 cm
Sandwichboden 7,0 mm
Induktionsgeeignet

#### 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.



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

## ▼ Direkt zum Shop ▼

# https://gastro-roeder.de

# **Produktinformationen**

| Geschäftsart:      | Bistro & Cafe, Hotelbetrieb, Imbissbetrieb, Pizzeria,<br>Restaurant        |
|--------------------|--|
| Anwendungsbereich: | Speisen Herstellung, Speisen Warmhalten                                    |
| Tätigkeitsbereich: | aufwärmen, kochen, warmhalten  |
| Ausführung:        | konisch  |
| Herdarten:         | Backofenfest, Elektoherd geeignet, Gasherd geeignet,<br>Induktionsgeeignet |
| Topfart:           | Sauteuse   |
| Durchmesser:       | Ø 240 mm   |
| Volumen:           | 2,80 Liter   |
| Höhe:              | 75 mm  |
| Produktqualität:   | Schwere Qualität   |
| Material:          | Edelstahl 18/10  |
| Oberfläche:        | 1matt poliert  |
| Reinigung:         | spülmaschinengeeignet  |
| Verfügbarkeit ca.: | ca. 2 - 5 Arbeitstage  |
| Versand:           | Paketversand   |