

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

Aluguss Pfanne Lyoneser Ø 32 cm -Höhe 5,8 cm - Stiellänge 32 cm



Produktnummer: R03-5578320



Preis

119,90 €*

175,35 €* (31.62% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



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

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

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Beschreibung

Lyoneser Bratpfanne Serie CAYENNE

• Aus handgegossenem Aluminium Granit Kokillenguss

• Durchmesser: 32,0 cm

Höhe: 5,8 cmStiellänge: 32,0 cm

Bodendurchmesser: 23,5 cmAntihaftbeschichtung Greblon 3C

Induktionsgeeignet

• Backofenfest bis +250°C

• Plangedrehter Boden 8,0 mm

• Mit schrägen Wänden (Lyon)

• Mit schwerem Stiel aus Edelstahl 18/10

Hochwertiges Qualitätsprodukt

Produktinformationen

Geschäftsart:	Pizzeria, Restaurant
Anwendungsbereich:	Speisen Herstellung
Tätigkeitsbereich:	braten, erwärmen
Ausführung:	konisch
Herdarten:	Backofenfest bis ca. +230°C, Elektoherd geeignet, Gasherd geeignet, Induktionsgeeignet
Pfannen Art:	Aluguss Pfanne, Antihaft Pfanne
Produktqualität:	Hochwertige Profiqualität
Material:	Aluminiumguss
Reinigung:	spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand