

Merk: **Point-Virgule**

Model: PV-PRO-0220



## Omschrijving

Kook, sudder, bak en braad als een professionele chef met de kookpot Ø 20cm uit de Professional Collectie van Point-Virgule.

Deze kookpot heeft een diameter van 20cm, een hoogte van 8.5cm en een inhoud van 2.55 liter.

Ontdek de voordelen van de Point-Virgule Cooking Professional collectie:

- - vervaardigd uit hoogwaardig roestvast staal 18/10
- - met ingekapselde en perfect platte bodem van 4mm in 3 lagen : binnenlaag uit roestvast staal 18/10, middenlaag uit aluminium en buitenlaag uit roestvast staal.
- - voor een optimale warmtegeleiding en -verdeling
- - keuze uit een uitgebreid assortiment in een modern design
- - geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie (Class Induction Label met rendement van 96%)
- - met perfect afsluitbare deksels om warmte- en energieverlies te verhinderen.
- - met uiterst stevige en hittebestendige handvaten
- - 25 jaar garantie op fabricatiefouten bij normaal gebruik
- - en mag gewoon in de vaatwasser.

# Specificaties

## ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch	Inhoud	2.55 Liter
-----------------------------	--	--------	------------

## FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	20 cm	Hittebestendige handvaten	Ja
Hoogte	8 cm	Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)	Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met deksel	Ja		

## GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Nee
-------------------	-----

## ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----