

Merk: **Point-Virgule**

Model: PV-PRO-0132



Omschrijving

Kook, sudder, bak en braad als een professionele chef met de **lage kookpot Ø 32cm** uit de **Professional Collectie** van **Point-Virgule**.

Deze lage kookpot heeft een **diameter van 32cm**, een **hoogte van 7cm** en een **inhoud van 5.5 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	5.5 Liter
-----------------------------	--	--------	-----------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	32 cm	Hoogte	7 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
------------------	----