

Merk: **Point-Virgule**

Model: PV-PRO-0820



Omschrijving

Bak en braad als een professionele chef met de **conische steelpan Ø 20cm** uit de **Professional Collectie** van **Point-Virgule**.

Deze steelpan heeft een **diameter van 20cm** en een **inhoud van 1.6 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

FYSIEKE KENMERKEN

Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
-----------	-----------------------

ONDERHOUD & REINIGING

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