

Merk: **Point-Virgule**
Model: PV-PRO-0216**€ 69,95**

Omschrijving

Kook, sudder, bak en braad als een professionele chef met de kookpot Ø 16cm uit de Professional Collectie van Point-Virgule.

Deze kookpot heeft een diameter van 16cm, een hoogte van 7.5cm en een inhoud van 1.5 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
warmtebronnenInductie,
Gasvuur,
Elektrische
kookplaat

Inhoud

1,5 Liter

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	16 cm	Hittebestendige handvaten	Ja
Hoogte	7,5 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
------------------	----