



Merk: **Point-Virgule**  
Model: PV-PRO-0820

€ 64,95



## 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 |
|------------------|----|