



Merk: **Point-Virgule**
Model: PV-PRO-1016

€ 59,95



Omschrijving

Stoom je groenten als een professionele chef met de **stoominzet met handvat Ø 16-18-20cm** uit de **Professional Collectie** van **Point-Virgule**. Deze stoominzet heeft **steunringen met een diameter van 16cm, 18 en 20cm** en een **hoogte van 9cm**. De stoominzet past daardoor op verschillende kookpotten en pannen met eenzelfde diameter als een van de steunringen. 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

Diameter	20 cm	Hittebestendige handvaten	Ja
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)		

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig

Ja