

## Gastronádoba Profi děrovaná GN 1/2 100 mm



### Popis produktu

Děrovaná gastronádoba z řady Profi se díky svému všestrannému využití a vysoké kvalitě rychle stane nepostradatelným pomocníkem v každé profesionální kuchyni. Můžete v ní vařit, smažit, ohřívat i vydávat pokrmy. Dá se také použít k napařování zeleniny nebo na přípravu jídla v konvektomatu až do teploty 300 °C. Nádoba se vyrábí z nerezové oceli 18/10 (18 % niklu, 10 % chromu), která garantuje její vysokou odolnost, dlouhou životnost a dovoluje ji umýt v myčce.

Gastronádoba Profi děrovaná GN 1/2 100 mm

TOMGAST gastronádoba Profi děrovaná GN 1/2 100 mm

Parametry Materiál: nerezová ocel Rozměry: 325 × 265 mm Hloubka: 100 mm Objem: 6,5 l Průměr perforace: 4 mm Perforace po celém obvodu včetně rohů Cena uvedena za 1 kus/6 ks v originálním balení Využití gastronádoby Vaření jídel. Ohřev jídel. Smažení jídel. Vydávání jídel. Gastronádoby Profi

Gastronádoby Profi se svou kvalitou řadí mezi špičky na evropském trhu. Vyrábí se v souladu s normou EN 631 a jsou nezbytnou součástí každé profesionální kuchyně.

Výrobce

Společnost TOMGAST Czech Republic spojuje vášně pro gastronomii s kvalitou a přináší tak na trh produkty, které splňují požadavky nejnáročnějších šéfkuchařů.

### Informace

Katalogové číslo

M-12100 P

Značka

Tomgast