



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**COUCOUSSIERE BOMBATE in ACCIAIO INOX 18/10**, linea professionale con:

- **fondo termodiffusore sandwich** (Inox-Alluminio-Inox),
- saldatura del fondo diffusore: sistema speciale per impatto, offre la massima robustezza e resistenza a utilizzi duraturi,
- modelli con diametro da 40/32 a 60/50 cm,
- altezza da 20/32 a 30/50 cm,
- capacità da 20/24 a 75/98 litri

**Tutta la gamma è adatta per un utilizzo cucine GAS, VETROCERAMICA, PIASTRA ELETTRICA, PIASTRA INDUZIONE.**

**Marchio CE**  
**Made in EUROPE**

#### MODELLI DISPONIBILI



**Pentole, padelle in acciaio inox**

Couscoussiera bombata con coperchio, in acciaio inox, capacità litri 20/24, adatta anche per Piastre ad Induzione, diam.cm.40/32 x 20/32h

**€ 189,12 + IVA**

€ 230,73 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**KR107-050**

**Pentole, padelle in acciaio inox**

Couscoussiera bombata con coperchio, in acciaio inox,

**€ 264,58 + IVA**

€ 322,79 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



capacità litri 40/50, adatta anche per Piastre ad Induzione, diam.cm.50/40 x 25/40h