

## Cesta de cocción 110



Diseñada para hornos combinados de vaporconvección en formato 1/1 GN



Capacidad: 7 litros



## Descripción

Una alternativa saludable y económica que, además, ahorra espacio en la cocina. Las patatas fritas, los gajos de patatas y también las verduras salen perfectas y sabrosas con esta cesta de cocción en un horno de vapor combinado de vapor-convección. Gracias a su diseño de malla gruesa, se genera un efecto de calentamiento más intenso en el alimento que se está cociendo en comparación con el uso de bandejas o bandejas perforadas.

## Características

• Gastronorm:

• Medidas cesta:

• Capacidad: • Material:

• Indicación importante:

• Medidas:

• Peso:

1/1 GN

an. 490 x prof. 275 x al. 50 mm

7 litro(s)

Acero inoxidable

an. 536 x prof. 326 x al. 61 mm

1,1 kg

