

Récipient gastronorm - 1/1 GN - profondeur 2 cm - antiadhésif

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9367570



Description brève du produit :

Dans ce récipient Gastronorm 1/1 avec revêtement anti-adhésif en téflon, d'une profondeur de 2 cm, vous pouvez cuisiner sans graisse. Il n'est pas nécessaire de retourner les produits et le dessous reste bien doré. Avec ses dimensions de 53 x 32,5 cm, ce récipient convient aux pizzas ou aux gâteaux.

Description du produit :

Ce récipient Gastronorm avec revêtement anti-adhésif en téflon convient pour la friture et le rôtissage sans graisse. Vous n'avez pas besoin d'utiliser de papier sulfurisé et pouvez placer les produits directement dans le récipient. Un récipient Gastronorm est en fait un must dans toute cuisine professionnelle de restauration. Ces récipients sont universels et peuvent être utilisés dans de nombreux appareils de cuisine différents. Gastronorm est abrégé en GN et constitue une norme mondiale pour les dimensions et la profondeur des récipients et des couvercles. La plupart des appareils de cuisine sont adaptés aux récipients GN. Faites attention aux dimensions afin d'avoir toujours les bons récipients chez vous

Idéal pour la préparation de la viande

Vous pouvez utiliser les récipients Gastronorm avec revêtement anti-adhésif dans les fours, les réfrigérateurs, les congélateurs, les saladettes, les comptoirs réfrigérés, les chariots à plateaux, les vitrines, les bains-marie et les chafing dishes. Le revêtement anti-adhésif est idéal pour la préparation de viandes telles que les escalopes ou les steaks. Il n'est pas nécessaire de retourner les produits pour obtenir une belle couleur brune et croustillante sur le fond. Tous les récipients GN sont conformes aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire. Les tailles sont gravées sur le récipient GN en standard

Lavable au lave-vaisselle

Le récipient GN professionnel avec revêtement anti-adhésif en téflon est adapté à une utilisation quotidienne intensive. Il peut résister à des températures comprises entre -30 et 400°C. De plus, vous pouvez parfaitement ranger ces récipients car ils sont empilables. Le nettoyage se fait facilement dans le lave-vaisselle. Après le lavage, il est toutefois utile d'essuyer le récipient avec un chiffon doux avant de l'utiliser ou de le ranger à nouveau.

- Convient pour les fours, les réfrigérateurs, les bains-marie et les chafing dishes
- Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- Bords pliés et coins arrondis pour plus de solidité
- Utilisation facile et sûre grâce à la finition des coins et des bords
- Parfait pour le rangement grâce à la possibilité d'empiler les récipients GN
- Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- Haute qualité 0,6 mm, adaptée à un usage professionnel
- Taille Gastronorm gravée sur le produit
- Peut résister à des températures allant de -40°C à 250°C
- Ce produit est compatible avec le lave-vaisselle

- Taille Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions : 530 x 325 mm

- Profondeur : 20 mm
- Contenu : 2.8L

Les récipients GN et les couvercles de matériaux différents ne sont pas interchangeables.

- Format Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions : 53 x 32,5cm
- Profondeur : 2cm
- Capacité : 2,8L

caractéristiques du produit :

Avantages et inconvénients: + Récipient GN 1/1 robuste avec revêtement anti-adhésif en téflon

Profondeur: 53

Hauteur: 2

Largeur (cm): 53

Profondeur (cm): 32.5

Hauteur (cm): 2

Type de produit: simple

Poids du produit (en kg): 0.79

Largeur du produit (en cm): 53

Largeur: 32

5: 1