

Couvercle gastronorm - 1/6 GN - acier inoxydable - joint étanche à l'air



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9367795

Description brève du produit :

Ce couvercle 1/6 Gastronorm en acier inoxydable permet de couvrir un récipient Gastronorm de la même taille. Avec des dimensions de 17,6 x 16,2 cm, le couvercle est facile à empiler lorsqu'il est placé sur un récipient GN. En outre, tous les couvercles GN peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Description du produit :

Dans une cuisine professionnelle, il est impossible de se passer d'un jeu de récipients Gastronorm. Gastronorm est abrégé en GN et constitue une norme mondiale pour les dimensions et la profondeur des récipients. Avec ce couvercle Gastronorm, vous pouvez couvrir un récipient Gastronorm en acier inoxydable de la même taille. Les ingrédients ou les denrées alimentaires restent ainsi frais et se conservent plus longtemps. Même avec un couvercle, le récipient GN peut être utilisé dans de nombreux appareils de cuisine. Par exemple, dans les réfrigérateurs, les congélateurs, les saladettes, les réfrigérateurs de comptoir, les chariots à plateaux, les vitrines, les bains-marie et les chafing dishes.

Facile à empiler

Les bords repliés et les coins arrondis du couvercle GN lui confèrent non seulement une solidité accrue, mais aussi une sécurité d'utilisation. Facilitez votre travail dans la cuisine en utilisant des couvercles, des bols et des récipients GN de même taille. Ils sont ainsi faciles à empiler et à ranger. Vous gagnerez ainsi beaucoup de place. Non seulement dans le placard, mais aussi dans le congélateur et le réfrigérateur. Le couvercle GN répond aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire.

Peut être nettoyé au lave-vaisselle

Le couvercle GN a une épaisseur de 0,6 mm et convient donc à un usage quotidien intensif dans la cuisine professionnelle. Pour faciliter l'utilisation, l'échelle GN est gravée sur le couvercle. Que vous souhaitiez mettre le récipient avec couvercle au congélateur ou au four, le couvercle GN supporte des températures comprises entre -40 et 300°C. Autre avantage : le couvercle étant en acier inoxydable, il se nettoie facilement au lave-vaisselle.

- Convient pour les fours, les réfrigérateurs, les bains-marie et les chafing dishes
- Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- Bords repliés et coins arrondis pour plus de solidité
- Utilisation facile et sûre grâce à la finition des coins et des bords
- Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- Acier inoxydable de haute qualité 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- La taille du Gastronorm est gravée sur le produit
- Peut résister à des températures allant de -40°C à 300°C
- Ce produit peut être lavé au lave-vaisselle

- Taille Gastronorm : 1/6 GN
- Dimensions : 176 x 162 mm 176 x 162 mm
- Avec bord en silicone pour empêcher l'air et l'humidité de pénétrer
- La fermeture hermétique permet aux aliments de rester frais plus longtemps
- Le joint est également étanche, ce qui évite les fuites pendant le transport

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

- Format Gastronorm : 1/6 GN
- Dimensions : 17,6 x 16,2 cm 17,6 x 16,2cm

Remarque :

Ce couvercle hermétique n'a pas de capuchon d'aération. Il possède un trou de 2 mm qui permet à l'air de s'échapper lors de l'ouverture ou de la fermeture, ce qui est important pour placer et retirer le couvercle hermétique du récipient GN.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an