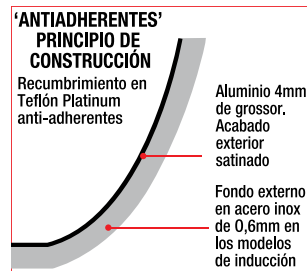


Menaje antiadherente Vogue



Productos elaborados con materiales de la más alta calidad, perfecto para el profesional de cocina, con una gruesa capa anti-adherente.

- Fabricadas con materiales de la más alta calidad
- Resistentes mangos remachados
- Menaje no apto para lavavajillas
- 3 capas Teflon™ Platinum y otros materiales protectores previenen rayaduras en la superficie
- Aptas para todas las fuentes de calor, excepto inducción



Mangos de silicona

Mangos de silicona aptos para los cazos Vogue antiadherentes. Proteja sus manos contra las quemaduras. Fácilmente desmontables.



Código	Descripción
GD800	Pequeño. Cazos 200-240(Ø)mm
GD801	Mediano. Cazos 260-320(Ø)mm

Sartenes para tortitas

Sartenes pequeñas perfectas para tortitas o para freír en pequeñas cantidades.



Código	Descripción
T358	120mm Ø
S340	150mm Ø

Sartenes para crepes

Para crepes y tortitas



Código	Descripción
T356	260mm Ø
CN940	300(Ø)mm

Cazo para leche

Borde labiado para verter directamente desde el cazo, perfecto para salsas.



Código	Descripción
CN949	140(Ø)mm

Sartenes para saltar acampanadas

Perfectas para freír o tostar verduras y trozos finos de carne.



Código	Descripción
T298	200mm Ø x 78mm (P)
T355	240mm Ø x 70mm (P)
T299	280mm Ø x 75mm (P)
T367	320mm Ø x 80mm (P)

Asadora cuadrada

Las ranuras permiten evacuar el exceso de grasa sin que la carne lo reabsorba, siendo así más saludable.



Código	Descripción
DL942	240 x 240mm

Wok

Base plana con mango en acero inoxidable



Código	Descripción
CE165	310mm

Sartén ovalada

Estupenda para el pescado, admite fácilmente platos más grandes



Código	Descripción
T357	360mm Ø
T370	400mm Ø

Paellera

Paelleras con 2 asas garantizando un movimiento sencillo y la distribución del calor durante el proceso de cocción.



Código	Descripción
T368	350 Ø x 68mm (P)
T369	450 Ø x 68mm (P)

COMPLEMENTOS DE MESA

RESTAURANTE, BAR Y HOTEL

MOBILIARIO

UN SOLO USO Y LIMPIEZA

VESTUARIO Y CALZADO

COCINA

MOBILIARIO PARA COCINA Y TRANSPORTE

EQUIPAMIENTO Y MAGUINARIA

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN