



Merk: **Point-Virgule**  
Model: PV-PRO-1022

€ 69,95



## Omschrijving

Stoom je groenten als een professionele chef met de **stoominzet met handvat Ø 22-24-26cm** uit de **Professional Collectie** van **Point-Virgule**.

Deze stoominzet heeft **steunringen met een diameter van 22cm, 24 en 26cm en een hoogte van 11cm**. De stoominzet past daardoor op verschillende kookpotten en pannen met eenzelfde diameter als een van de steunringen.

Ontdek de **voordelen** van de **Point-Virgule Cooking Professional** collectie:

- - vervaardigd uit hoogwaardig **roestvast staal 18/10**
- - met **ingekapselde** en perfect **platte bodem van 4mm in 3 lagen** : binnenlaag uit **roestvast staal 18/10**, middenlaag uit **aluminium** en buitenlaag uit **roestvast staal**.
- - voor een **optimale warmtegeleiding en -verdeling**
- - **keuze uit een uitgebreid assortiment in een modern design**
- - **geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie (Class Induction Label met rendement van 96%)**
- - met **perfect afsluitbare deksels om warmte- en energieverlies te verhinderen.**
- - met **uiterst stevige en hittebestendige handvaten**
- - **25 jaar garantie op fabricatiefouten bij normaal gebruik**
- - en mag gewoon in de vaatwasser.

## Specificaties

### FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	26 cm	Hittebestendige handvaten	Ja
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)		

### ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja		
------------------	----	--	--