

FONDO PEROL Nº 25 GASTROMAQ

CODIGO: 52

- El **Fondo Perol Nº 25** está fabricado en **aluminio resistente**, ofreciendo una excelente distribución del calor para una cocción eficiente y uniforme.
- Su tamaño es ideal para restaurantes, cocinas comerciales y hogares que requieren preparar comidas en mayores cantidades.
- Perfecto para guisos, caldos, frituras y diversas recetas.
- Fácil de limpiar y altamente duradero, es una opción confiable para cualquier cocina profesional o doméstica.

Categorías: Fondos aluminio y acero, Ollas, PRODUCTOS GASTROMAQ

- El **Fondo Perol Nº 25** está fabricado en **aluminio resistente**, ofreciendo una excelente distribución del calor para una cocción eficiente y uniforme.
- Su tamaño es ideal para restaurantes, cocinas comerciales y hogares que requieren preparar comidas en mayores cantidades.
- Perfecto para guisos, caldos, frituras y diversas recetas.
- Fácil de limpiar y altamente duradero, es una opción confiable para cualquier cocina profesional o doméstica.