COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Сковорода Luxstahl C24131 серия "Optima" (D=340/50 мм) нерж.

Цена с НДС: 2 563 руб.

Артикул: **918866**

Есть в наличии



Страна-производитель	Китай
Материал	нерж. сталь
Назначение	Для индукционных плит
Наименование	Сковорода
Диаметр, мм	340
Ширина, мм	300
Глубина, мм	300
Высота, мм	50

Сковорода Luxstahl C24131 серии "Optima" используется в ресторанах, кафе, барах и других предприятиях общественного питания, а также в домашних условиях для приготовления различных продуктов. Модель оснащена тройным дном, длинной ручкой и дополнительной короткой ручкой. Посуда совместима со всеми типами варочных поверхностей, включая индукционные. Внутренняя гладкая поверхность легко очищается от остатков пищи. Изделие выполнено из нержавеющей стали, отличающейся прочностью, долговечностью и устойчивостью к появлению царапин.

Подходит для всех типов плит, включая индукционные

Особенности:

- Сковорода Luxstahl изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и имеет трехслойное капсульное дно, которое обеспечивает быстрый и равномерный подогрев пищи и исключает ее пригорание
- Посуда из нержавеющей стали экологична, гигиенична и проста в эксплуатации, в ней можно хранить приготовленное блюдо в холодильнике
- Зеркальная полировка стенок сковороды с внешней стороны придает ей особо эстетичный и презентабельный вид, который впишется в любой интерьер кухни, внутренняя гладкая поверхность легко очищается от остатков пищи - можно мыть вручную или в посудомоечной машине
- Эргономичная полая ручка сковороды прикреплена надежными клепками, что не позволяет ей нагреваться во время приготовления блюда
- Не предназначен для СВЧ-печей

Дополнительные характеристики:

- Верхний диаметр: 340 мм
- Нижний диаметр: 215 мм

- Глубина: 50 мм
- Цвет: нерж. сталь

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.