

# OLLA EMPRESARIAL 28CM PROFESIONAL BY TRAMONTINA

SKU: 62648280



Marca  
**DULOX**

By

**TRAMONTINA**



Origen Brasil

Apto para:



ELECTRICO



GAS



INDUCCION



VITROCERAMICO

*Imagen de referencia*

AISI  
**430**  
DULOX

**15,7**  
L  
DULOX



TecnoHeat

## ESPECIFICACIONES

- 1 Material: Acero inoxidable de alta calidad con acabado satinado.
- 2 Capacidad: 15,7 litros. Diámetro: 28 cm.
- 3 Fondo triple: Acero inoxidable + aluminio + acero inoxidable para mejor distribución del calor y eficiencia energética.
- 4 Compatibilidad: Funciona en cocinas a gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción.
- 5 Tapa: Plana con salida de vapor. Asas: Reforzadas con soldadura por puntos.
- 6 Uso en horno: Hasta 260°C.
- 7 Limpieza: Apta para lavavajillas; fácil de mantener brillante con agua, jabón y esponja blanda.
- 8 Recomendación de uso: Cocinar hasta 3/4 de su capacidad, no calentar vacía, disolver sal en agua hirviendo para evitar manchas.

## DESCRIPCIÓN

Olla alta Tramontina Professional de 28 cm y 15,7 L, fabricada en acero inoxidable con fondo triple (acero + aluminio + acero) que distribuye el calor de forma uniforme, permitiendo una cocción eficiente. Ideal para cocinas profesionales o caseras, compatible con todo tipo de cocinas y apta para horno hasta 260 °C.

Especificaciones Técnicas	Dimensiones Representadas en mm. (milímetros)		
Código del Producto	Largo	Ancho	Alto
62648280	390	300	320