

INDUCTION BUFFET



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Blanc albâtre - Alabaster white

660129 1
Ø 19 cm - H. 11 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ½" - 44 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Gris nuage - Cloud grey

660131 1
Ø 19 cm - H. 11 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ½" - 44 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Blanc albâtre - Alabaster white

660134 1
Ø 22 cm - H. 12,9 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5" - 84 ½ oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Gris nuage - Cloud grey

660136 1
Ø 22 cm - H. 12,9 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5" - 84 ½ oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Blanc albâtre + couvercle verre
Alabaster white + glass cover

660147 1
Ø 19 cm - H. 11,9 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ¾" - 44 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Gris nuage + couvercle verre
Cloud grey + glass cover

660148 1
Ø 19 cm - H. 11,9 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ¾" - 44 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Blanc albâtre + couvercle verre
Alabaster white + glass cover

660149 1
Ø 22 cm - H. 14,2 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5 ¾" - 84 ½ oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Gris nuage + couvercle verre
Cloud grey + glass cover

660150 1
Ø 22 cm - H. 14,2 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5 ¾" - 84 ½ oz



UTILISATION PAR LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Les cocottes et plats Bombance munis d'une base induction sont destinés au maintien en température sur les buffets équipés de plaques à induction réglées, des aliments préalablement réchauffés au four ou au micro-ondes. Les cocottes et plats Bombance ne doivent jamais être utilisés pour la cuisson sur la flamme, l'induction ou l'électrique.

USE FOR HOTELS & RESTAURANTS

The Bombance cocottes and dishes are designed with an induction-matching base to maintain the temperature of previously microwaved or baked food. They are to be fitted on regulated induction hobs but must never be used on open flame, induction or electrical cooking appliances.



REVOL



BOMBANCE

design

INGA SEMPÉ



FR



Maintient en T° induction



- [1] Les cocottes et plats Bombance munis d'une base induction sont destinés au maintien en température [65-85°C] sur les buffets équipés de plaques à induction régulées, des aliments préalablement réchauffés.

- [2] Les cocottes et plats Bombance ne doivent jamais être utilisés pour la cuisson sur la flamme, l'induction et le radiant sous risque de casse.

- [3] Les cocottes et plats Bombance peuvent être utilisés pour cuire ou réchauffer les aliments au four, au micro-ondes ou au bain-marie et passent au congélateur et au lave-vaisselle.



[A]

[B]

[C]

- [A] Les aliments arrivent chaud sur le buffet.
 [B] Les aliments sont maintenus en température entre 65°C et 85°C sur plaque induction régulée.
 [C] Ne jamais utiliser pour cuire sur la flamme, l'induction ou le radiant sous risque de casse.

EN



Induction heat retention



- [1] The Bombance cocottes and dishes with induction bases are designed to maintain the temperature [65-85°C / 149-185°F] of previously reheated food on buffets fitted with regulated induction hobs.

- [2] Bombance cocottes and dishes must never be used on flame, induction or radiant cooking appliances, as there is a risk of breakage.

- [3] Bombance cocottes and dishes can be used to cook or reheat food in the oven, microwave or bain-marie, and are freezer and professional dishwasher proof.



[A]

[B]

[C]

- [A] Food delivered hot to the buffet.
 [B] Food is kept at a temperature of between 65°C and 85°C / 149°F and 185°F on a regulated induction hob.
 [C] Never use to cook over a flame, induction or radiant hob as there is a risk of breakage.