

**RUNDER KUPFERDECKEL Durchmesser 36 cm**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## HALTBARKEIT:

Hervorragende Beständigkeit gegen Stöße, Temperaturschocks, Abrieb und Korrosion. Die Möglichkeit, das Innere periodisch zu stagnieren und das Äußere zu polieren, macht diese Pfanne praktisch ewig haltbar.

## GRIFFE:

Messing, mit Stahlnieten am Gehäuse befestigt

## DIE NUTZEN:

- Es ist der beste Wärmeleiter von allen, 392 W/m. - Ermöglicht eine hohe Energieeinsparung.

## NÜTZLICHE TIPPS:

- Damit die Verzinnung lang hält, ist zu vermeiden, den Deckel auf das Feuer zu legen.
- Verwenden Sie die Pfanne nicht mehr, wenn die Verzinnung abgenutzt ist. - Für die Reinigung des Kupfers dürfen keine Scheuermittel verwendet werden, für die Reinigung außen nur spezielle, im Handel erhältliche Reinigungsmittel. Die Praxis zeigt uns, dass schon eine Zitrone ausreicht, um dem Kupfer seinen ursprünglichen Glanz wiederzugeben. Eine dunkle Färbung auf dem äußeren Boden des Behälters bedeutet, dass die Feuerstellen (Kocher), auf denen sie gestellt wurde, gereinigt werden müssen.