

PFANNE MINERAL FRYPAN 28 cm



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

VERWENDUNG:

Dies ist die extra schwere Eisenpfanne Lionese aus der Linie Mineral B Element, hergestellt aus 100% natürlichen Eisenprodukten mit speziellem Antioxidationsschutz. Die Bienenwachsbeschichtung verhindert das Anhaften von Lebensmitteln: Eine sehr feine, organische Schutzschicht schützt jedes Kochwerkzeug. Ohne chemikalische Zusätze ist diese Herstellung absolut sicher und natürlich.

Ein Küchengerät mit ausgestellttem Rand und einem langen Griff, ideal zum Braten und Karamellisieren, aber auch zum Anbraten von Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten und Schnitzeln.

Die Produkte der Reihe B Element müssen vorbehandelt werden: Sie müssen mit sehr heißem Wasser gewaschen, sorgfältig getrocknet, mit 1 cm Öl eingefettet und dann 5 Minuten lang erhitzt werden. Anschließend muss die fettige Beschichtung entfernt und jedes Element mit Papiertüchern abgetrocknet werden. Für nachfolgende Reinigungen warmes Wasser verwenden und mit weichen Tüchern oder Papiertüchern abtrocknen, um Lebensmittelreste zu entfernen. Es wird empfohlen, die Pfannen von Zeit zu Zeit zu fetten und sie vor Feuchtigkeit zu schützen.

Begünstigt das Kochen auf allen Herdarten, einschließlich Induktionskochfeldern.

EIGENSCHAFTEN:

- Material: Eisen mit Bienenwachs beschichtet
- antioxidativ
- lebensmittelecht
- ökologisch, recycelbar
- die Pfanne verbessert mit der Zeit deutlich ihre Leistung
- NICHT spülmaschinengeeignet
- Made in France