

FRITTIERPFANNE OHNE GESTELL 40 cm



vedi prodotto online

CODICE: 0140407235050

SOLUZIONI FOODSERVICE

VERWENDUNG:

Frittierschale aus Stahl. Das Material ist ein hervorragender Wärmeverteiler und eignet sich daher hervorragend zum Frittieren. Unentbehrlich im Falle einer defekten Fritteuse und für andere Zwecke.

Die Pfanne mit sehr heißem Wasser auswaschen. Etwa 1 mm Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Das Öl in einem Gefäß entfernen und die Pfanne anschließend mit Papiertüchern abtrocknen. Je öfter Sie die Pfanne benutzen, desto besser wird das Garen. Je schwärzer sie ist, desto weniger klebt das Essen.

Die Pfanne mit einer kleinen Menge Fett erhitzen; wenn die Pfanne heiß ist, das Essen auf jeder Seite bei hoher Hitze anbraten, die Hitze dann senken, um das Garen abzuschließen.

Mit heißem Wasser waschen, um Kochrückstände zu entfernen. Sofort mit einem Tuch oder Papiertuch abtrocknen.

Nicht auf Induktionskochfeldern überhitzen

EIGENSCHAFTEN:

- Material: Stahl
- lebensmittelecht
- NICHT spülmaschinenfest
- Made in France