

GERILLTE GRILLPFANNE - GLATT AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN; RUND Durchmesser 65 cm

RUNDE GRILLPFANNE Durchmesser 65 cm AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN; GERILLTE SEITE UND GLATTE SEITE MIT ZWEI GRIFFEN Höhe 1,5 cm; Gewicht 16,2 kg IDEAL FÜR PAELLERO-BRENNER



vedi prodotto online

CODICE: **0580004262065**

MARCA: **GARCIMA**

EMAILIERTES GUSSEISEN:

Emailliertes Gusseisen ist eine kohlenstoffreiche Eisenlegierung, die mit einer hauptsächlich aus Glas bestehenden Emaille überzogen ist. Gusseisen ist eines der Materialien, das die Wärme am besten speichert, sie langsam, perfekt gleichmäßig verteilt, egal auf welcher Kochstelle.

WÄRMEQUELLEN

Dieses Produkt ist für die Verwendung mit Gas oder direkter Flamme vorgesehen.

Nicht in der Mikrowelle verwenden.

Bitte beachten Sie, dass diese Arten von Metalltöpfen höhere Temperaturen erreichen als normale Kochtöpfe.

REINIGUNG:

Das Herstellungsmaterial ist unbeschichtetes Gusseisen, daher können Lebensmittel anhaften.

Um die Pfanne nach dem Gebrauch zu reinigen, empfehlen wir, sie eine Stunde lang in warmem Wasser und milder Spülmittellösung einzuweichen, um eventuelle Speisereste aufzuweichen.

Nach der Reinigung die Pfanne sofort mit einem weichen Tuch abwischen und sie anschließend mit Speiseöl einreiben.

Trocken aufbewahren.

Kann mit dem PAELLA-KOCHER -Paellero- Modell 40-P oder 60-P zum Grillen von Gemüse und Fleisch bei gleichmäßiger Hitze verwendet werden.