

**PAELLA-PFANNE AUS EMAILLIERTEM EISEN Durchmesser  
65 cm für 22 Portionen**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Hergestellt von Garcima, dem Weltmarktführer für hochwertige Paellapfannen  
Hergestellt in Valencia -MADE IN SPAIN-

ESMALTADA LINE by Garcima:

Die Linie wurde für beste Nutzerfreundlichkeit entwickelt.

Die Verglasung (Emaillierung) garantiert eine gute Wärmeübertragung und erleichtert die Reinigung und Lagerung der Paellapfanne.

Es gibt keine besonderen Empfehlungen wie Ölen oder Waschen, da die Emaille vor Rost schützt.

MATERIAL UND VERWENDUNG:

Ferritischer Stahl, verglast bei 840°, verwendbar sowohl über einer Flamme wie auch im Backofen.

EIGENSCHAFTEN:

- maximaler Durchmesser 65 cm.
- Bodendurchmesser 60 cm.
- Randhöhe 6 cm.
- ideal für 22 Personen
- ausgestattet mit 2 Griffen
- Gewicht. 5,0 kg.

ZU VERWENDEN MIT PAELLA-KOCHER -PAELLERO- Mod. 60-P und 40-P