PROFESSIONELLE PAELLA-PFANNE AUS EISEN Durchmesser 40 cm für 4 Portionen

PROFESSIONELLE PAELLA-PFANNE AUS FERRITISCHEM STAHL GARCIMA LINIE VALENCIANA PULIDA PATA NEGRA MIT 2 GRIFFEN Durchmesser 40 cm Höhe 5 cm FÜR 4 PERSONEN

vedi prodotto online

CODICE: **0580043260012**
MARCA: **GARCIMA**

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

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

LINIE PATA NEGRA by Garcima:
Pfannenlinie für Paella für den professionellen Gebrauch, die für eine intensive Nutzung, wie z.B. Verformung durch Wärmeschock und Stöße, ausgelegt ist.
Dicker, mit einem Gewicht von 2,5 kg

MATERIAL UND VERWENDUNG:
Paella-Pfanne aus glänzendem Kohlenstoffstahl mit erhöhter Dicke.
Schwärzung durch kontinuierlichen Gebrauch garantiert bessere Antihafteigenschaften beim Kochen.
Es ist ratsam, sie mit heißem Wasser zu waschen und nach dem sorgfältigen Trocknen mit einer leichten Schicht Speiseöl zu schmieren, um Rost zu vermeiden.

EIGENSCHAFTEN:
- maximaler Durchmesser 40 cm.
- Bodendurchmesser 35 cm.
- Randhöhe 5 cm.
- ideal für 4 Personen
- mit 2 Griffen
- Gewicht: 2,5 kg.

ZU VERWENDEN MIT PAELLA-KOCHER -PAELLERO- Mod. 30-P

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it