

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



vedi prodotto online

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

SOLUZIONI FOODSERVICE

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