SOLUZIONIFOODSERVICE

PROFESSIONELLE PAELLA-PFANNE AUS EISEN Durchmesser 45 cm für 6 Portionen

PROFESSIONELLE PAELLA-PFANNE AUS FERRITISCHEM STAHL GARCIMA LINIE VALENCIANA PULIDA PATA NEGRA MIT 2 GRIFFEN Durchmesser 45 cm Höhe 5,5 cm FÜR 6 PERSONEN





SOLUZIONIFOODSERVICE

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 3,1 kg

MATERIAL UND VERWENDUNG:

Paella-Pfanne aus glänzendem Kohlenstoffstahl mit erhöhter Dicke.

Schwärzung durch kontinuierlichen Gebrauch garantiert bessere Antihafteigenschaften beim

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 45 cm.
- Bodendurchmesser 42 cm.
- Randhöhe 5 cm.
- ideal für 6 Personen
- mit 2 Griffen
- Gewicht: 3,1 kg.

ZU VERWENDEN MIT PAELLA-KOCHER -PAELLERO- Mod. 30-P und 40-P

