

**EMAILLIERTE GUSSEISERNE BRATPFANNE MIT DECKEL**  
**5 Liter 26x24**

TOPF AUS GUSSEISEN, LACKIERT UND VERGLAST 5 Liter; Durchmesser 26 cm Höhe 24 cm MIT  
2 GRIFFEN UND DECKEL Durchmesser 21,0 cm Gesamtgewicht 7,0 kg



vedi prodotto online

CODICE: **0580333261505**

MARCA: **GARCIMA**

# SOLUZIONI FOODSERVICE

Diese Linie GUISON by Garcima besteht aus emailliertem Gusseisen, d.h. aus einer kohlenstoffreichen Eisenlegierung, die mit einer verglasten Emaille überzogen ist.  
Ideal für Eintöpfe, Suppen, Erwärmtes.

## VORTEILE VON GUSSEISEN:

- ideal für alle Wärmequellen (außer Induktion) und für den Backofen
- schnelles Bräunen von Speisen
- beständig bei hohen Temperaturen
- speichert die Wärme, gibt sie langsam ab und verteilt sie perfekt gleichmäßig

## GEBRAUCHSHINWEISE:

- das emaillierte Gusseisen muss allmählich erhitzt werden
- es ist ratsam, Silikon- oder Holzutensilien zu verwenden
- mit heißem Wasser und Spülmittel und einem nicht scheuernden Tuch reinigen
- die Pfanne mit einem sauberen Tuch gut abtropfen und prüfen, ob sie trocken ist, bevor sie verstaut wird, eventuell die Außenseite mit Öl einfetten