EMAILLIERTE GUSSEISERNE BRATPFANNE MIT DECKEL 10 Liter 30x30

TOPF AUS GUSSEISEN, LACKIERT UND VERGLAST 10 Liter; Durchmesser 30 cm Höhe 30 cm MIT 2 GRIFFEN UND DECKEL Durchmesser 24,5 cm Gesamtgewicht 12,0 kg

vedi prodotto online

CODICE: **0580444261510**
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

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
.

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