

**EMALLIATE 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**

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