

1 INDUKTIONSPFANNE FÜR CREPES ANTIHAFTBESCHICHTETES ALUMINIUM 1 GRIFF Durchmesser 26 cm

ANTIHAFTBESCHICHTETE ALUMINIUMPFANNE LINIE CHOC RESTO DE BUYER MIT HITZEBESTÄNDIGEM GRIFF



SOLUZIONI FOODSERVICE

Pfanne mit niedrigem Rand, ideal für die Herstellung von Pfannkuchen; mit Antihafteigenschaften.

Aluminium Dicke (4 mm): gleichmäßiger Temperaturanstieg und Schutz der Beschichtung;

Basis aus ferritischem Edelstahl AISI 430: „Made in France“-Qualität; geeignet für alle Arten von Hitzequellen (einschließlich Induktion).

Hochwertige Beschichtung aus 5 Schichten: professionelle Festigkeit; optimale Gleitfähigkeit; für intensiven Gebrauch entwickelt.

Vernietete Schelle mit Hochtemperatur-Epoxidharz beschichtet.

Französische Krümmung: leichter Griff; einfache Handhabung.

Nicht leer erhitzen oder überhitzen. Vermeiden Sie Temperaturschocks. Keine Metallgegenstände verwenden.

Pflege: nur per Hand waschen, nicht scheuernder Schwamm.

EIGENSCHAFTEN:

Dicke: 4 mm.

Griff: Stahl

Durchmesser 26 cm Höhe 1,5 cm.