

**Antihaftbeschichtete Crêpes-Pfanne aus Aluminium
mit Induktion, 1 Griff, Durchmesser cm.
30**

ANTIHAFT-ALUMINIUMPFANNE CHOC LINE RESTO DE BUYER MIT ANTI-HITZE-GRIFF



SOLUZIONI FOODSERVICE

Niedrige Pfanne, ideal für die Zubereitung von Pfannkuchen, Crêpes und Wraps mit Antihafteigenschaften.

Aluminiumdicke (4 mm): regelmäßige Temperaturerhöhung und Schutz der Beschichtung;
Sockel aus ferritischem Edelstahl AISI 430: Qualität „Made in France“; Geeignet für
jede Art von Hitze (auch Induktion).

Hochwertige Beschichtung aus 5 Schichten: professionelle Beständigkeit; optimales Gleiten;
für den intensiven Gebrauch konzipiert.

Genietetete Klemme, beschichtet mit Hochtemperatur-Epoxidharz.

French Bend: Einfacher Griff; einfache Handhabung.

Nicht leer erhitzen oder überhitzen. Thermoschock vermeiden. Benutzen Sie keine Metallgegenstände
im Werkzeug.

Pflege: Nur Handwäsche, nicht scheuernder Schwamm.

EIGENSCHAFTEN:

Dicke: mm. 4

Griff: Stahl

Durchmesser cm. 30

Höhe (cm. 1.5