


DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PAELLERA DE HIERRO , con 2 ASAS, línea completa con diam. de 34 a 47cm .

- La plancha es excelente para cocinar a fuego muy alto porque, al no tener una gran capacidad de transmitir calor, evita los cambios bruscos de temperatura.
- Al ser un material antiadherente evita que se pegue a los alimentos.
- Tolera temperaturas muy altas y mejora su rendimiento con el tiempo.
- Los recipientes de hierro son los más adecuados para freír, tortillas o crepes finas.
- La sartén de hierro negro debe lavarse con la menor cantidad de agua posible y mantenerse siempre engrasada .
-
- marca CE
- Hecho en ITALIA

MODELOS DISPONIBLES
PD11717-34


Paellera de hierro con 2 asas, diám. 34 cm, 6 cm de alto

€ 22,63

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 3 a 6 días

PD11717-37


Paellera de hierro con 2 asas, diám. 37 cm, 5,5 cm de alto

€ 24,60

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 3 a 6 días

PD11717-42


Paellera de hierro con 2 asas, diám. 42 cm, 6 cm de alto

€ 28,29

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 3 a 6 días

PD11717-47


Paellera de hierro con 2 asas, diám. 47 cm, 6,5 cm de alto

€ 35,67

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 3 a 6 días