Padella per paella code: 622407

Costruzione in acciaio al carbonio con eccellente conducibilità termica.
Tradizionale padella per paella in stile spagnolo.
Design ampio e poco profondo.
Adatta per l'uso su fornelli a gas, griglie a carbone, fuochi aperti e in forni.
Robuste maniglie laterali.
NOTE: Deve essere stagionato più volte prima dell'uso.

Prima del primo utilizzo:
- Bollire l'acqua nella pentola.
- Lavare con acqua e detersivo.
- Asciugare immediatamente; non lasciare asciugare all'aria.
- Applicare uno strato leggero di olio da cucina all'interno.

Per la pre-stagionatura:
- Versare circa 1 mm di olio nella padella.
- Riscaldare fino a quando l'olio raggiunge il suo punto di fumo.
- Spegnere il fuoco e lasciare raffreddare la padella.
- Rimuovere l'olio e pulire con un tovagliolo di carta.
- Riscaldare di nuovo la padella per 2 minuti senza olio.

Dopo l'uso, lavare, asciugare accuratamente e oliare leggermente la superficie per aiutare a proteggerla dalla ruggine e dall'ossidazione.
Riporre in un luogo asciutto quando non in uso.

622094: 2 manici, serve 4 porzioni.
622100: 2 manici, serve 6 porzioni.
622117: 2 manici, serve 8 porzioni.
622216: 2 manici, serve 10 porzioni.
622308: 2 manici, serve 12 porzioni.
622353: 2 manici, serve 16 porzioni.
622407: 2 manici, serve 20 porzioni. Compatibile con grill Fiesta, codice: 146002.
622605: 4 manici, serve 40 porzioni. Compatibile con grill Fiesta, codice: 146804.

Le capacità di servizio si basano su circa 550 g per porzione.





SPECIFICAZIONI

Diametro della base (mm)	540
Diametro (mm)	600
Non adatto a	Lavastoviglie
Larghezza (mm)	765
Altezza (mm)	55
Misure	ø600x(H)55

Tipo di imballo (mm)	Etichetta
Quantità di imballaggio per il marketing	1
Adatto a	Fornello a gas, Contatto alimentare

HENDI
Tools for Chefs

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369622407	Paese di origine	Spagna
Codice Intrastat	73239400	Quantità di imballaggio GS1	1
Unita´di vendita per Pallet	120	Peso lordo (kg)	4.2
		Peso netto (kg)	4.2