



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PADELLA per PAELLA in FERRO, con 2 MANICI, linea completa con diam. da 34 a 47 cm

- Il ferro è ottimo per le cotture a fuoco molto vivo perché, non avendo un'alta capacità di trasmettere il calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura.
- Essendo un materiale antiaderente, evita l'attaccamento ai cibi.
- Sopporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento.
- i recipienti in ferro sono i più adatti per frittture, omelette o sottili crepes.
- La padella in ferro nera, va lavata con acqua il meno possibile e mantenuta sempre unta
-
- Marchio CE
- Made in ITALY

MODELLI DISPONIBILI

PD11717-34



Padella per Paella in ferro con 2 manici, diam. cm 34, alta 6 cm

€ 22,63 + IVA

€ 27,61 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD11717-37



Padella per Paella in ferro con 2 manici, diam. cm 37, alta 5,5 cm

€ 24,60 + IVA

€ 30,01 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD11717-42



Padella per Paella in ferro con 2 manici, diam. cm 42, alta 6 cm

€ 28,29 + IVA

€ 34,51 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD11717-47



Padella per Paella in ferro con 2 manici, diam. cm 47, alta 6,5 cm

€ 35,67 + IVA

€ 43,52 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni