


**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**

**Paderno - Padelle per Paella in ferro da cm 34**

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

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

**PD11717-37**

**Paderno - Padella per Paella in ferro da cm 37**

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

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

**PD11717-42**

**Paderno - Padella per Paella in ferro da cm 42**

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

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

**PD11717-47**

**Paderno - Padella per Paella in ferro da cm 47**

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

**Consegna:** da 3 a 6 giorni