



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

WOK in FERRO con 1 MANIGLIA ed 1 MANICO, linea completa con diam. da 32 a 40 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

PD11713-32



Wok in ferro da cm 32

Wok in ferro con 1 maniglia ed 1 manico, diam. cm 32, alta cm 10

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD11713-40



Wok in ferro da cm 40

Wok in ferro con 1 maniglia ed 1 manico, diam. cm 40, alta cm 11

Consegna: da 3 a 6 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

PD11710-AA



Paderno - Coprimanico in silicone rosso per Padelle in Ferro

Coprimanico in silicone rosso, resistente sino a 230°C, facilmente estraibile per padelle in ferro

Consegna: da 4 a 9 giorni

PD11710-AB



Consegna: da 4 a 9 giorni

Paderno - Coprimanico in silicone nero per Padelle in Ferro

Coprimanico in silicone nero resistente sino a 230°C,
facilmente estraibile per Padelle in Ferro