



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PAELLA-PFANNE AUS EISEN , mit 2 GRIFFEN, **komplette Linie mit Durchm. von 34 bis 47 cm** .

- **Eisen eignet sich hervorragend zum Kochen bei sehr hoher Hitze** , da es keine große Wärmeübertragungskapazität hat und **so plötzliche Temperaturschwankungen vermeidet**.
- Da es sich um ein Antihafmaterial handelt, verhindert es ein Anhaften an Lebensmitteln.
- **Es verträgt sehr hohe Temperaturen** und verbessert seine Leistung mit der Zeit.
- Eisenbehälter eignen sich am besten zum Braten, Omeletts oder dünnen Crêpes.
- **Die schwarze Eisenpfanne sollte so wenig wie möglich mit Wasser gewaschen und stets gefettet gehalten werden** .
-
- **CE-Kennzeichnung**
- **Hergestellt in ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

PD11717-34



Eisen-Paella-Pfanne mit 2 Griffen, Durchm. 34 cm, 6 cm hoch

€ 22,63

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 3 bis 6 Tage

PD11717-37



Eisen-Paella-Pfanne mit 2 Griffen, Durchm. 37 cm, 5,5 cm hoch

€ 24,60

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 3 bis 6 Tage

PD11717-42



Eisen-Paella-Pfanne mit 2 Griffen, Durchm. 42 cm, 6 cm hoch

€ 28,29

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 3 bis 6 Tage

PD11717-47



Eisen-Paella-Pfanne mit 2 Griffen, Durchm. 47 cm, 6,5 cm hoch

€ 35,67

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 3 bis 6 Tage