



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

EISEN- WOK mit 1 GRIFF und 1 GRIFF, **komplette Linie mit Durchm. von 32 bis 40 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 immer gefettet gehalten werden.**
-
- **CE-Kennzeichnung**
- **Hergestellt in Italien**

VERFÜGBARE MODELLE

PD11713-32

32 cm Eisen-Wok

€ 25,15

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung



PD11713-40

40 cm Eisen-Wok

€ 34,44

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung



TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

PD11710-AA



Paderno - Rote Silikon-Griffabdeckung für Eisenpfannen

€ 3,16

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 15 bis 25 Tage

PD11710-AB



Paderno - Schwarzer Silikon-Griffüberzug für Eisenpfannen

€ 3,16

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 15 bis 25 Tage