



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

IRON WOK mit 1 GRIFF und 1 GRIFF , komplette Linie mit diam. von 32 bis 40 cm .

- **Eisen eignet sich hervorragend zum Garen bei sehr hoher Hitze**, da es aufgrund seiner geringen Wärmeübertragungskapazität **plötzliche Temperaturänderungen vermeidet**.
- Da es sich um ein Antihafmaterial handelt, vermeidet es das Anhaften an Lebensmitteln.
- **Es verträgt sehr hohe Temperaturen und verbessert seine Leistung im Laufe der Zeit.**
- Eisenbehälter eignen sich am besten zum Braten, Omelettes oder dünne Crêpes.
- **Die schwarze Eisenpfanne sollte so wenig wie möglich mit Wasser gewaschen und immer fettig gehalten werden.**
-
- **CE-Zeichen**
- **Hergestellt in Italien**

VERFÜGBARE MODELLE

PD11713-32



32 cm Wok aus Eisen

Eisenwok mit 1 Griff und 1 Griff, Durchm. 32 cm, 10 cm hoch

€ 25,15

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

PD11713-40



Eisenwok 40 cm

Eisenwok mit 1 Griff und 1 Griff, Durchm. 40 cm, 11 cm hoch

€ 34,44

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

PD11710-AA



Paderno - Roter Silikongriff für Eisenpfannen

Rote Silikongriffabdeckung, beständig bis 230 ° C, leicht abnehmbar für Eisenpfannen

€ 3,13

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

PD11710-AB



Paderno - Griffabdeckung aus schwarzem Silikon für Eisenpfannen

Schwarze Silikongriffabdeckung, beständig bis 230 ° C, leicht abnehmbar für Eisenpfannen

€ 3,13

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage