



#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**EISENKREPPENWANNE mit 1 GRIFF , komplette Linie mit Durchm. von 20 bis 24 cm .**

- **Eisen eignet sich hervorragend zum Garen bei sehr hoher Hitze**, da es keine hohe Wärmeleitfähigkeit besitzt und **plötzliche Temperaturänderungen vermeidet**.
- Da es sich um ein **Antihafmaterial handelt, wird das Anhaften an Lebensmitteln vermieden**.
- **Es verträgt sehr hohe Temperaturen** und verbessert im Laufe der Zeit seine Leistung.
- Eisenbehälter eignen sich am besten für Pommes, Omeletts oder dünne Crepes.
- **Die schwarze Eisenpfanne sollte mit möglichst wenig Wasser gewaschen und immer fettig gehalten werden .**
- 
- **CE-Zeichen**
- **Hergestellt in Italien**

#### VERFÜGBARE MODELLE

**PD11718-20**



**Lieferung 3 bis 6 Tage**

**20 cm Crêpes-Pfannen aus Eisen**

Crêpes-Pfanne aus Eisen mit 1 Griff, Durchm. 20cm hoch 2cm

**PD11718-22**



**Lieferung 3 bis 6 Tage**

**22 cm Crêpes-Pfannen aus Eisen**

Crêpes-Pfanne aus Eisen mit 1 Griff, Durchm. 22cm hoch 2cm

**PD11718-24**



**Lieferung** 3 bis 6 Tage

**24 cm Crêpes-Pfannen aus Eisen**

Crêpes-Pfanne aus Eisen mit 1 Griff, Durchm. 24cm hoch 2cm

**TECHNISCHES DATENBLATT**

**KODE/FOTO**

**BESCHREIBUNG**

**PREIS/LIEFERUNG**

**PD11710-AA**



**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**Paderno - Roter Silikongriff für Eisenpfannen**

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

**PD11710-AB**



**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**Paderno - Griffabdeckung aus schwarzem Silikon für Eisenpfannen**

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