



#### 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

**Lieferung**

**PD11713-40**



**Eisenwok 40 cm**

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

**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

**Lieferung 4 bis 9 Tage**

**PD11710-AB**



**Lieferung** 4 bis 9 Tage

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

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