

**PADELLA INOX MULTISTRATO AFFINITY 1 MANICO cm.  
20x4**

PADELLA ALLUMINIO ED ACCIAIO INOX LINEA PROFESSIONALE AFFINITY DE BUYER CON MANICO ACCIAIO  
INOX diametro cm.20 altezza cm.4



vedi prodotto online

CODICE: 0440011853724

MARCA: DE BUYER



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## LINEA AFFINITY DESIGN

Linea di alta gamma dedicata a buffet a vista (front cooking) e catering, con manico curvo ed elegante ed una rifinitura a vista lucida che rende questa pentolame un gioiello unico della Vostra tavola.

## UTILIZZO:

Questa padella è perfetta per rosolare a fuoco vivo in un minimo di tempo. Sua forma assicura una buona evaporazione dell'umidità e garantisce un'eccellente caramellizzazione dei succhi.

## MATERIALE

Prodotta con 5 strati di lamine in alluminio ed acciaio inox che permettono una conduzione termica rapida ed omogenea. Manicatura in acciaio inox rivettata.

## CARATTERISTICHE:

- velocità di cottura
- salva vitamine e proteine
- diffusione del calore perfetta
- utilizzabile con tutte le fonti di calore (ANCHE PER INDUZIONE)

## LAVAGGIO

Lavabile in lavastoviglie

Per mantenere la lucentezza interna, si consiglia di far bollire, quando necessario, un bicchiere d'acqua con un cucchiaino di aceto.

\*\*\* MADE IN FRANCE by DE BUYER \*\*\*