

PADELLA IN FERRO MINERAL FRYPAN cm. 24

Padella extra pesante, in ferro Lionese, anti-ossidante e eco-friendly, con cera d'api.
Ideale per vari tipi di cottura su tutte le cucine. Prodotta in Francia.



vedi prodotto online

CODICE: 0140017235610

MARCA: DE BUYER



SOLUZIONI FOODSERVICE

Immergiti nell'arte culinaria con la nostra Padella Lionese extra-pesante Mineral Frypan, ideale per virtuosi della cucina che puntano all'eccellenza. Realizzata in ferro 100% naturale, questa padella unisce funzionalità e tradizione, garantendo una perfetta distribuzione del calore. L'innovativo rivestimento a base di cera d'api impedisce l'attacco dei cibi e garantisce una protezione organica e naturale contro l'ossidazione. Potrai creare piatti squisiti e perfettamente caramellati grazie alle sue pareti svasate e al suo manico lungo. Un utensile indispensabile per la tua cucina, pensato con attenzione per garantire lunga durata e performance elevata.

- Padella in ferro extra-pesante, 100% naturale
- Rivestimento con cera d'api per una barriera anti-aderente
- Bordi svasati e manico lungo per friggere e saltare al meglio i cibi
- Richiede un pre-tr