

PADELLA MINERAL FRYPAN cm. 32

PADELLA ROTONDA MINERAL B diametro cm.32x4,5 spessore cm.0,3 gr.2630.



vedi prodotto online

CODICE: 0140037235610

MARCA: DE BUYER



SOLUZIONI FOODSERVICE

UTILIZZO:

Questa è la padella Lionese extra pesante, in ferro della linea Mineral B Element, composta di prodotti in ferro 100% naturale, con speciale protezione anti-ossidazione. Il rivestimento a base di cera d'api non fa attaccare i cibi: una patina protettiva molto fine, organica, che protegge ogni strumento di cottura. Senza aggiunta di prodotti chimici tale produzione è assolutamente sicura e naturale.

Uno strumento di cucina con bordi svasati, con manico e contromanico, ideale per friggere e caramellare ma anche per preparazioni al salto come patate, ortaggi, legumi, scaloppe.

I prodotti della linea B Element hanno necessità di un pre-trattamento: devono essere lavati con acqua molto calda, asciugati con cura, unti con 1 cm d'olio e poi scaldati per 5 minuti. Poi bisogna rimuovere la patina unta e asciugare ogni elemento con carta assorbente. Per i lavaggi successivi, utilizzare acqua calda e asciugare con panni morbidi o carta assorbente, togliendo i residui di cibo. È consigliabile ungere di tanto in tanto le padelle, conservandole al riparo dall'umidità.

Favorisce la cottura su tutti i tipi di fornelli, anche quelli ad induzione.

CARATTERISTICHE:

- materiale ferro rivestito di cera d'api
- antiossidante
- per alimenti
- ecologica, riciclabile
- la padella migliora nettamente le sue prestazioni nel tempo
- NON lavabile in lavastoviglie
- made in France