

**TEGAME PAELLA IN FERRO SMALTATO diametro cm.80
per 40 porzione**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Prodotta da Garcima, leader mondiale nelle paellere di qualità
Prodotto a Valencia -MADE IN SPAIN-

LINEA ESMALTADA by Garcima:

Linea pensata per una maggiore facilità di utilizzo.

La vetrificazione (smaltatura) garantisce una buona trasmissione termica e semplifica di molto pulizia e conservazione della paellera.

Non ci sono raccomandazioni particolari quali oliatura o lavaggio poiché lo smalto protegge dalla ruggine.

MATERIALE ED UTILIZZO:

Acciaio ferritico vetrificato a 840°, utilizzabile su fiamma ed in forno.

CARATTERISTICHE:

- diametro massimo cm.80
- diametro fondo cm.73
- altezza bordo cm.7
- ideale per persone 40
- dotata di 2 manici
- peso kg.10,0

DA UTILIZZARE CON BRUCIATORE PER PAELLA -PAELLERO- mod.60-P