

**TEGAME PAELLA PROFESSIONALE IN FERRO diametro  
cm.40 per 4 porzioni**



vedi prodotto online

CODICE: **0580043260012**  
MARCA: **GARCIMA**

# SOLUZIONI FOODSERVICE

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

LINEA PATA NEGRA by Garcima:

Linea di tegami per paella pensata per utilizzo professionale e disegnata per sopportarne un uso intensivo, quale deformazione da shock termici ed urti.  
Spessore maggiorato, con un peso di kg.2,5

MATERIALE ED UTILIZZO:

Paellera realizzata in acciaio lucidato al carbonio con spessore maggiorato.

L'annerimento dovuto al continuo utilizzo garantisce una migliore antiaderenza durante la cottura.

Si consiglia di lavarla con acqua calda e dopo averla accuratamente asciugata, ungerla con un leggero strato di olio da cucina per evitare la formazione di ruggine.

CARATTERISTICHE:

- diametro massimo cm.40
- diametro fondo cm.35
- altezza bordo cm.5
- ideale per persone 4
- dotata di 2 manici
- peso kg.2,5

DA UTILIZZARE CON BRUCIATORE PER PAELLA -PAELLERO- mod. 30-P