

**TEGAME PAELLA PROFESSIONALE IN FERRO diametro
cm.60 per 12 porzioni**



vedi prodotto online

CODICE: **0580043260060**
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.6,7

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.60
- diametro fondo cm.55
- altezza bordo cm.6,0
- ideale per persone 12
- dotata di 2 manici
- peso kg.6,7

DA UTILIZZARE CON BRUCIATORE PER PAELLA -PAELLERO- 40-P