

TEGAME PAELLA IN FERRO diametro cm.100 per 85 porzioni



SOLUZIONI FOODSERVICE

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

MATERIALE ED UTILIZZO:

Paellera realizzata in acciaio lucidato al carbonio.

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. 100
- diametro fondo cm. 92
- altezza bordo cm. 8
- ideale per persone 85
- dotata di 4 manici.

DA UTILIZZARE CON BRUCIATORE PER PAELLA -PAELLERO- mod. 80-P