

Overview

Padella Lionese in Alluminio Fuso Ø 24 cm - Manico 22 cm



Codice prodotto: R03-5578240



Price

81,90 €

Copilota Al 109,72 € Copilota Al (25.36% risparmio)

Prezzi escl. IVA più costi di spedizione



Description

Padella Lionese Serie CAYENNE

- In alluminio fuso in conchiglia granito colato a mano
- Diametro: 24,0 cm
- Altezza: 3,5 cm
- Lunghezza manico: 22,0 cm
- Diametro fondo: 18,0 cm
- Rivestimento antiaderente Greblon 3C
- Adatta all'induzione
- Resistente al forno fino a +250°C
- Fondo tornito in piano 8,0 mm
- Con pareti inclinate (Lionese)
- Con manico pesante in acciaio inox 18/10

Prodotto di alta qualità

Product information

Tipo di Attività:	pizzeria, ristorante
Ambito di Applicazione:	Preparazione alimenti
Attività di Cucina:	riscaldare il cibo, soffriggere
Esecuzione:	conico
Idoneità di Utilizzo:	adatto a induzione, adatto a piano cottura a gas, adatto a piano cottura elettrico, resistente al forno fino a +230°C circa
Tipo di Padella:	Padella antiaderente, Padella in alluminio pressofuso
Qualità del Prodotto:	Alta qualità
Materiali:	Alluminio pressofuso
Istruzioni di Pulizia:	Lavabile in lavastoviglie
Disponibilità / Tempi di Consegna:	2 - 5 giorni lavorativi
Modalità di Spedizione:	Spedizione tramite pacco