

## Overview

# Padella Lionese in Alluminio Fuso Ø 28 cm - Manico 32 cm



**Codice prodotto:** R03-5578280

### Price

**99,00 €**

Copilota Al 148,05 € Copilota Al (33.13% risparmio)

Prezzi escl. IVA più costi di spedizione



## Description

### Padella Lionese Serie CAYENNE

- In alluminio fuso in conchiglia granito colato a mano
- Diametro: 28,0 cm
- Altezza: 5,8 cm
- Lunghezza manico: 32,0 cm
- Diametro fondo: 19,5 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

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