



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661205207
(A) Ancho (CM)	32.5
(P) Profundidad (CM)	21.5
(H) Altura (CM)	6.5
(DI) Diámetro (CM)	20
Capacidad (L)	1.9
Peso (KG)	0.99
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	1

Article: **P205020**

Product Family: **Batería de Cocina Inox-Pro**

Paellera sin tapa Inox-Pro 20 centímetros listo para la inducción en acabado satinado

Sartenes especialmente diseñadas para lograr el mejor rendimiento en la cocina profesional. Cuerpo de utensilios de cocina de acero inoxidable 18/10. Seguridad: manijas soldadas por el proceso de la acumulación. Sólido y robusto: mango de alambre de acero ultra resistente, 500 kg. Eficiente: tapas diseñadas para ahorrar energía. Único: identificación de origen y tipo de sistema de cocción. Garantía: control de todos los procesos de producción. Calidad: lados interior y exterior de todos los modelos con pulido satinado uniforme. Radius especialmente diseñado para una limpieza fácil y rápida. Inducción: fondo sándwich (st/acero - alu - st/acero). Control: soldadura artesanal y comprobando cada unidad

Features & Benefits

- El cuerpo de acero inoxidable ofrece una durabilidad y longevidad impresionantes
- Base sándwich, con núcleo de aluminio, para una distribución de calor rápida y uniforme
- El acabado satinado crea un aspecto elegante y oculta los signos de desgaste
- Las asas de varilla con pletina són fuertes y ofrecen un agarre cómodo y un gran apoyo para facilitar la maniobra
- Interior liso para una limpieza rápida
- Paella de 24 centímetros
- Preparado para la inducción
- Certificado por NSF
- Ideal para gamas de gas, vitrocerámica, eléctricas o de inducción
- El diseño amplio y poco profundo es ideal para paellas, platos de pasta, arroz, productos cárnicos y más

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Visit us at pujadas.es