

Article: P994155

Product Family: Paellera

Paellera valenciana en acero pulido con espesor extra de 55 cm con asas negras

Paellera profesional fabricada en acero pulido de alta resistencia, diseñada para soportar altas temperaturas y ofrecer una excelente transmisión del calor en cocinas tradicionales a fuego directo. Su estructura robusta y su base amplia garantizan una cocción uniforme, mientras que las asas negras proporcionan un agarre cómodo y seguro. Ideal para preparar paellas auténticas con resultados consistentes.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661614177
(A) Ancho (CM)	71.5
(P) Profundidad (CM)	55.5
(H) Altura (CM)	6
(DI) Diámetro (CM)	55
Peso (KG)	4.65
Unidades por caja	1

Features & Benefits

- Acero pulido de espesor extra resistente a altas temperaturas
- Ofrece calor uniforme para paellas perfectas
- Asas dobles negras para un agarre seguro y cómodo
- Apta para gas, brasas y horno
- Interior liso para una limpieza fácil
- Base ancha y plana ideal para cocinar paella tradicional

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