



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661169301
(A) Ancho (CM)	50.7
(P) Profundidad (CM)	31
(H) Altura (CM)	10
(DI) Diámetro (CM)	30
Capacidad (L)	1.3
Peso (KG)	1.61
Material de construcción	Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	6
Ancho de la caja	39
Altura de la caja	18
Longitud de la caja	66

Article: **P169030**

Product Family: **Sartenes de Acero al carbono**

Sartén Steel Pro 1921 de Acero al carbono de 30 centímetros lista para la inducción con antiadherente

Para una cocción más rápida y saludable, recurra a la sartén Steel Pro 1921 Series de Pujadas. Esta sartén de acero fundido le permite cocinar artículos como carne, pescado y verduras a fuego alto con muy poco aceite. El revestimiento antiadherente ILAG sin PFOA promete una fácil liberación, mientras que el acero fundido ofrece una excelente durabilidad y distribución del calor para obtener resultados superiores. Y, gracias a su diseño único, esta sartén es un 40 por ciento más ligera que las tradicionales sartenes de hierro para una experiencia de usuario cómoda. El mango curvo proporciona un agarre ergonómico y evita la retención de calor, por lo que se mantiene fresco todo el día. Adecuado para hornos eléctricos, de gas, vitrocerámicos y de inducción, así como hornos, esta sartén irá donde lo necesite. Y, la limpieza es un proceso simple que no requiere agua o jabón. Simplemente frote esta sartén con un paño ligeramente engrasado, y es tan bueno como nuevo.

Features & Benefits

- El mango curvo proporciona un agarre ergonómico y evita la retención de calor, por lo que se mantiene fresco, mientras que un mango auxiliar ofrece apoyo adicional y mejora la maniobrabilidad durante el transporte o la transferencia de alimentos a los platos. La tapa de vidrio garantiza una excelente visibilidad, y su asa de bucle permite una fácil extracción. Diseñada para atrapar el calor y hacer circular la humedad, esta tapa promete una cocción más rápida y sabores mejorados. Adecuado para hornos eléctricos, de gas, vitrocerámicos y de inducción, así como hornos. Y, la limpieza es un proceso simple que no requiere agua o jabón. Simplemente frote este wok con un paño ligeramente engrasado dejándolo como nuevo.
- El acero fundido fuerte ofrece una excelente durabilidad y distribución del calor
- 40 por ciento más ligero que las sartenes de hierro tradicionales gracias a su diseño único

- El revestimiento antiadherente ILAG sin PFOA promete una fácil liberación
- El mango curvo proporciona un agarre ergonómico y evita la retención de calor
- No requiere jabón ni agua: frote con un paño ligeramente engrasado para limpiarlo
- Sartén de 30 centímetros
- El acero fundido permite cocinar a fuego alto con muy poco aceite para obtener resultados más saludables
- Perfecto para una amplia gama de artículos, incluyendo carne, pescado y verduras

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

Visit us at pujadas.es