



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661169202
(A) Ancho (CM)	36.9
(P) Profundidad (CM)	20.9
(H) Altura (CM)	8
(DI) Diámetro (CM)	20
Capacidad (L)	0.85
Peso (KG)	0.95
Material de construcción	Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	6
Ancho de la caja	29
Altura de la caja	15
Longitud de la caja	46

Article: **P169020**

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

Sartén Steel Pro 1921 de Acero al carbono de 20 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 20 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