

**Article:** P994150

**Product Family:** Paellera

# Paellera valenciana en acero pulido con espesor extra de 50 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 | 8421661614160 |
| (A) Ancho (CM) | 67 |
| (P) Profundidad (CM) | 50.5 |
| (H) Altura (CM) | 5.5 |
| (DI) Diámetro (CM) | 50 |
| Peso (KG) | 4.07 |
| 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