

Article: P994134

Product Family: Paellera

Paellera valenciana en acero pulido con espesor extra de 34 cm con asas negras

Paellera profesional fabricada en acero pulido de espesor extra, diseñada para ofrecer una resistencia superior y soportar altas temperaturas en cocinas exigentes. Su base amplia garantiza una distribución uniforme del calor, ideal para preparar paellas tradicionales y recetas a la llama o inducción sin que los alimentos se peguen. Las asas negras ergonómicas proporcionan un agarre cómodo y seguro. Compatible con gas, vitrocerámica e inducción, es una opción versátil, duradera y pensada para un uso intensivo.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661634793
(A) Ancho (CM)	44.2
(P) Profundidad (CM)	34.6
(H) Altura (CM)	5
(DI) Diámetro (CM)	34
Peso (KG)	1.25
Unidades por caja	1

Features & Benefits

- Acero pulido de espesor extra para mayor durabilidad
- Resistente a temperaturas muy elevadas
- Base amplia para una distribución uniforme del calor
- Asas negras ergonómicas para un agarre seguro
- Apta para gas, vitrocerámica e inducción
- Ideal para preparar paella tradicional

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