

Article: P994138

Product Family: Plat à paella

Plat à paella valencienne en acier poli épaisseur renforcée de 38 cm

Poêle à paella professionnelle en acier poli de grosse épaisseur, conçue pour offrir une résistance supérieure et supporter de très hautes températures. Sa base large assure une répartition homogène de la chaleur, parfaite pour préparer des paellas traditionnelles ou cuisiner au feu ou à l'induction sans que les aliments n'adhèrent. Les poignées noires ergonomiques offrent une prise en main sûre et confortable. Compatible avec gaz, vitrocéramique et induction, c'est une option durable et polyvalente pour un usage intensif.

Features & Benefits

- Acier poli épais pour une durabilité supérieure
- Résiste à des températures très élevées
- Large base pour une diffusion homogène de la chaleur
- Poignées noires ergonomiques pour une prise sûre
- Compatible gaz, vitrocéramique et induction
- Idéale pour cuisiner la paella traditionnelle

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661634809

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