

Pánev na Paellu code: 622605

Konstrukce z uhlíkové oceli s vynikající tepelnou vodivostí.

Tradiční španělská paella pánev.

Široký, mělký design.

Vhodné pro použití na plynových hořácích, grilech na uhlí, otevřených ohništích a v troubách.

Odolné boční úchyty.

POZNÁMKA: Před použitím je nutné provést několikanásobné vypálení povrchu

Před prvním použitím:

- Vařte vodu v hrnci.
- Umyjte vodou a detergentem.
- Ihned osušte; nenechávejte uschnout na vzduchu.
- Naneste tenkou vrstvu stolního oleje na vnitřek.

Pro přehřívání:

- Nalijte přibližně 1 mm oleje do pánve.
- Zahřejte, dokud olej nedosáhne bodu kouře.
- Vypněte teplo a nechte pánev vychladnout.

- Odstraňte olej a otřete papírovým ručníkem.

- Rozehřejte pánev znovu na 2 minuty bez oleje.

Po použití umyjte, důkladně osušte a lehce naolejujte povrch, aby se chránil před rzi a oxidací.

Skladujte na suchém místě, když se nepoužívá.

622094: 2 rukojeti, pro 4 porce.

622100: 2 rukojeti, pro 6 porcí.

622117: 2 rukojeti, pro 8 porcí.

622216: 2 rukojeti, pro 10 porcí.

622308: 2 rukojeti, pro 12 porcí.

622353: 2 rukojeti, pro 16 porcí.

622407: 2 rukojeti, pro 20 porcí. Kompatibilní s Fiesta grilem, kód: 146002.

622605: 4 rukojeti, pro 40 porcí. Kompatibilní s Fiesta grilem, kód: 146804.

Kapacity podávání jsou založeny na přibližně 550 g na porci.

- + Velký povrch na vaření pomáhá dosáhnout autentické textury paelly.
- + Uhlíková ocel poskytuje rychlé a rovnoměrné rozložení tepla.
- + Vhodné pro vaření na různých zdrojích tepla.





HENDI

Tools for Chefs

622605

ø800x(H)75

710