Paella-Pfanne code: 622100

Konstruktion aus Kohlenstoffstahl mit hervorragender Wärmeleitfähigkeit.
Traditionelle spanische Paellapfanne.
Breites, flaches Design.
Geeignet für den Einsatz auf Gasbrennern, Holzkohlegrills, offenen Feuerstellen und in Öfen.
Stabile Seitengriffe.
HINWEIS: Muss vor dem Gebrauch mehrmals eingebrannt werden.

Vor der ersten Verwendung:
- Wasser im Topf zum Kochen bringen.
- Mit Wasser und Spülmittel waschen.
- Sofort abtrocknen; nicht an der Luft trocknen lassen.
- Eine leichte Schicht Speiseöl auf die Innenseite auftragen.

Für das Einbrennen:
- Etwa 1 mm Öl in die Pfanne gießen.
- Das Öl bis zum Rauchpunkt erhitzen.
- Schalten Sie die Hitze aus und lassen Sie die Pfanne abkühlen.
– Das Öl entfernen und die Pfanne mit einem Papiertuch auswischen.
- Erhitzen Sie die Pfanne erneut für 2 Minuten ohne Öl.

Nach dem Gebrauch waschen, gründlich trocknen und die Oberfläche leicht einölen, um sie vor Rost und Oxidation zu schützen.
An einem trockenen Ort aufbewahren, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

622094: 2 Griffe, reicht für 4 Portionen.
622100: 2 Griffe, reicht für 6 Portionen.
622117: 2 Griffe, reicht für 8 Portionen.
622216: 2 Griffe, reicht für 10 Portionen.
622308: 2 Griffe, reicht für 12 Portionen.
622353: 2 Griffe, reicht für 16 Portionen.
622407: 2 Griffe, reicht für 20 Portionen. Kompatibel mit dem Fiesta-Grill, Artikelnummer: 146002.
622605: 4 Griffe, reicht für 40 Portionen. Kompatibel mit dem Fiesta-Grill, Artikelnummer: 146804.

Die Portionsangaben basieren auf etwa 550 g pro Portion.

SPEZIFIKATIONEN

Fußdurchmesser (mm)	280
Durchmesser (mm)	340
Grifflänge (mm)	60
Nicht geeignet für	Geschirrspüler
Länge (mm)	445
Tiefe (mm)	340
Höhe (mm)	50

Verpackungsart	Sticker
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Gasherd, Lebensmittelkonformität

HENDI
Tools for Chefs

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369622100	Ursprungsland	Spanien
Intrastat-Nummer	73239400	GS1-Verpackungsmenge	1
Verkaufseinheiten pro Palette	504	Bruttogewicht (kg)	0.92
		Nettogewicht (kg)	0.92