

Paellera code: 622216

Construcción de acero al carbono con excelente conductividad térmica.

Paellera de estilo tradicional español.

Diseño amplio y poco profundo.

Adecuada para usar en quemadores de gas, parrillas de carbón, fuegos abiertos y en hornos.

Mangos laterales robustos.

NOTA: Debe ser sazonado varias veces antes de usarlo.

Antes del primer uso:

- Hervir agua en la paellera.
- Lavar con agua y detergente.
- Secar inmediatamente; no dejar secar al aire.
- Aplique una capa ligera de aceite de cocina.

Para el precurado:

- Vierta aproximadamente 1 mm de aceite en la paellera.
- Caliente hasta que el aceite alcance su punto de humo.
- Apague el fuego y deje que la sartén se enfríe.
- Retire el aceite y limpie con papel.

- Calienta la sartén nuevamente durante 2 minutos sin aceite.

Después de usar, lava, seca completamente y aplica una capa ligera de aceite en la superficie para ayudar a protegerla del óxido y la oxidación.

Guarda en un lugar seco cuando no esté en uso.

622094: 2 mangos, para 4 raciones.

622100: 2 mangos, para 6 raciones.

622117: 2 mangos, para 8 raciones.

622216: 2 mangos, para 10 raciones.

622308: 2 mangos, para 12 raciones.

622353: 2 mangos, para 16 raciones.

622407: 2 mangos, para 20 raciones. Compatible con la parrilla Fiesta, código: 146002.

622605: 4 mangos, para 40 raciones. Compatible con la parrilla Fiesta, código: 146804.

Las capacidades de servicio se basan en aproximadamente 550 g por ración.

- + La amplia superficie de cocción ayuda a lograr una textura auténtica de paella.
- + El acero al carbono ofrece una distribución de calor rápida y uniforme.
- + Adecuado para cocinar sobre una variedad de fuentes de calor.





HENDI

Tools for Chefs

Código

øxH

Bottom (W)

622216

ø420x(H)50

370