

Sartén lyonnaise code: 629475

Hechas de acero al carbono.

Mango ergonómico de acero al carbono con orificio para colgar.

Adecuadas para diversas fuentes de calor, como inducción, gas, electricidad y cerámica.

Excelente conductividad térmica.

Construcción sólida.

NOTA: Debe ser curado varias veces antes de usar. Perfecta para una variedad de técnicas de cocción, desde dorar y freír hasta sellar y saltear.

Ligera y fácil de manejar, perfecta para cocinar a diario.

Desarrolla una superficie antiadherente natural con el tiempo a través del curado.

Se calienta rápidamente: excelente para sellar y caramelizar.

Asa de estilo francés para un agarre cómodo.

Equipada con un orificio para colgar que facilita el almacenamiento.

Se puede utilizar en un horno durante un máximo de 10 minutos a una temperatura máxima de 200 °C.

-  Se calienta rápidamente para un control y sellado precisos.
-  Compatible con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.
-  Asa de estilo francés para un agarre cómodo.



Código	LxWxH	Thickness	bottom (W)
629475	590x320x(H)130	2	ø240