

Padella per paella code: 622216

Costruzione in acciaio al carbonio con eccellente conducibilità termica.

Tradizionale padella per paella in stile spagnolo.

Design ampio e poco profondo.

Adatta per l'uso su fornelli a gas, griglie a carbone, fuochi aperti e in forni.

Robuste maniglie laterali.

NOTE: Deve essere stagionato più volte prima dell'uso.

Prima del primo utilizzo:

- Bollire l'acqua nella pentola.
- Lavare con acqua e detersivo.
- Asciugare immediatamente; non lasciare asciugare all'aria.
- Applicare uno strato leggero di olio da cucina all'interno.

Per la pre-stagionatura:

- Versare circa 1 mm di olio nella padella.
- Riscaldare fino a quando l'olio raggiunge il suo punto di fumo.
- Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare la padella.

- Rimuovere l'olio e pulire con un tovagliolo di carta.

- Riscaldare di nuovo la padella per 2 minuti senza olio.

Dopo l'uso, lavare, asciugare accuratamente e oliare leggermente la superficie per aiutare a proteggerla dalla ruggine e dall'ossidazione.

Riporre in un luogo asciutto quando non in uso.

622094: 2 manici, serve 4 porzioni.

622100: 2 manici, serve 6 porzioni.

622117: 2 manici, serve 8 porzioni.

622216: 2 manici, serve 10 porzioni.

622308: 2 manici, serve 12 porzioni.

622353: 2 manici, serve 16 porzioni.

622407: 2 maniglie, serve 20 porzioni. Compatibile con grill Fiesta, codice: 146002.

622605: 4 manici, serve 40 porzioni. Compatibile con grill Fiesta, codice: 146804.

Le capacità di servizio si basano su circa 550 g per porzione.

-  La grande superficie di cottura aiuta a ottenere la texture autentica della paella.
-  L'acciaio al carbonio offre una distribuzione del calore rapida e uniforme.
-  Adatto per la cottura su una varietà di fonti di calore.





HENDI

Tools for Chefs

Codice

øxH

Bottom (W)

622216

ø420x(H)50

370