

Padella Lyonnaise code: 629468

Realizzato in acciaio al carbonio.

Impugnatura ergonomica in acciaio al carbonio con foro per appenderlo.

Adatto a varie fonti di calore tra cui induzione, gas, elettrico e ceramica.

Eccellente conduttività termica.

Costruzione solida.

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

Perfetta per una varietà di tecniche di cottura, dalla doratura e frittura alla cottura a fuoco e sauté.

Leggera e facile da maneggiare, perfetta per cucinare tutti i giorni.

Con il passare del tempo, sviluppa una superficie antiaderente naturale attraverso il condimento.

Si riscalda rapidamente: ottima per scottare e caramellizzare.

Manico in stile francese per una presa comoda.

Dotato di un foro sospeso per una facile conservazione.

Può essere utilizzata in forno per un massimo di 10 minuti a una temperatura massima di 200 °C.

- + Si riscalda rapidamente.
- + Compatibile con tutte le fonti di calore, compresa l'induzione.
- + Manico in stile francese per una presa comoda.



Codice	LxWxH	Thickness	bottom (W)
629468	550x280x(H)130	2	ø20