

Paellapan code: 622216

Vervaardigd van koolstofstaal met uitstekende warmtegeleiding.

Traditionele paellapan in Spaanse stijl.

Breed, ondiep ontwerp.

Geschikt voor gebruik op gasbranders, houtskoolbarbecues, open vuur en in ovens.

Stevige zijhandgrepen.

LET OP: Vóór het eerste gebruik meerdere keren inbranden.

Vóór het eerste gebruik:

- Breng water aan de kook in de pan.
- Was af met water en afwasmiddel.
- Droog de pan direct af; laat deze niet aan de lucht drogen.
- Breng een dun laagje bakolie aan op de binnenzijde.

Voor het inbranden:

- Giet een laagje olie van ongeveer 1 mm in de pan.
- Verhit tot de olie het rookpunt bereikt.
- Schakel de warmtebron uit en laat de pan afkoelen.
- Giet de olie uit de pan en veeg de binnenzijde schoon met keukenpapier.

- Verhit de pan vervolgens nog 2 minuten zonder olie.

Reinig de pan na gebruik, droog deze grondig af en breng een dun laagje olie aan om roest en oxidatie te helpen voorkomen.

Bewaar de pan op een droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.

622094: 2 handvatten, geschikt voor 4 porties.

622100: 2 handvatten, geschikt voor 6 porties.

622117: 2 handvatten, geschikt voor 8 porties.

622216: 2 handvatten, geschikt voor 10 porties.

622308: 2 handvatten, geschikt voor 12 porties.

622353: 2 handvatten, geschikt voor 16 porties.

622407: 2 handvatten, geschikt voor 20 porties. Geschikt voor gebruik met Gasbarbecue Fiesta, code: 146002.

622605: 4 handvatten, geschikt voor 40 porties. Geschikt voor gebruik met Gasbarbecue Fiesta, code: 146804.

De portiecapaciteit is gebaseerd op ongeveer 550 g per portie.

-  Het grote kookoppervlak helpt de authentieke textuur van paella te creëren.
-  Koolstofstaal zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling.
-  Geschikt voor gebruik op diverse warmtebronnen.



Code	øxH	Bottom (W)
622216	ø420x(H)50	370