


DESCRIPTION PROFESSIONELLE

POÊLE À PAELLA EN FER , avec 2 POIGNÉES, ligne complète de diam. de 34 à 47 cm .

- **Le fer est excellent pour cuisiner à très haute température** car, n'ayant pas une grande capacité de transmission de la chaleur, il évite les changements brusques de température.
- Étant un matériau antiadhésif, il évite de coller aux aliments.
- **Il tolère des températures très élevées** et améliore ses performances au fil du temps.
- les récipients en fer conviennent particulièrement aux fritures, aux omelettes ou aux crêpes fines.
- **La poêle en fer noir doit être lavée le moins possible avec de l'eau et toujours graissée** .
-
- **Marquage CE**
- **Fabriqué en ITALIE**

MODÈLES DISPONIBLES
PD11717-34

Poêle à Paella en fer avec 2 poignées, diam. 34 cm, 6 cm de hauteur
€ 22,63
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 3 à 6 jours

PD11717-37

Poêle à Paella en fer avec 2 poignées, diam. 37 cm, 5,5 cm de hauteur
€ 24,60
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 3 à 6 jours

PD11717-42

Poêle à Paella en fer avec 2 poignées, diam. 42 cm, 6 cm de hauteur
€ 28,29
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 3 à 6 jours

PD11717-47

Poêle à Paella en fer avec 2 poignées, diam. 47 cm, 6,5 cm de hauteur
€ 35,67
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 3 à 6 jours