



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FER WOK avec 1 POIGNÉE et 1 POIGNÉE, ligne complète avec diam. de 32 à 40 cm .

- **Le fer est excellent pour cuisiner à feu très vif** car, n'ayant pas une grande capacité à transmettre 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 dans le temps.**
- les récipients en fer sont les plus adaptés pour les fritures, les omelettes ou les crêpes fines.
- **La poêle en fer noir doit être lavée avec de l'eau le moins possible et toujours maintenue grasse.**
-
- **Marquage CE**
- **Fabriqué en Italie**

MODÈLES DISPONIBLES

PD11713-32



Livraison

Wok en fer de 32 cm

Wok en fer avec 1 poignée et 1 poignée, diam. 32cm, 10cm de haut

PD11713-40



Livraison

Wok en fer 40 cm

Wok en fer avec 1 poignée et 1 poignée, diam. 40cm, 11cm de haut

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

PD11710-AA



Livraison 4 à 9 jours

Paderno - Housse de poignée en silicone rouge pour casseroles en fer

Couvercle de poignée en silicone rouge, résistant jusqu'à 230 ° C, facilement amovible pour les casseroles en fer

PD11710-AB



Livraison 4 à 9 jours

Paderno - Couvercle de poignée en silicone noir pour casseroles en fer

Couvercle de poignée en silicone noir résistant jusqu'à 230 ° C, facilement amovible pour les casseroles en fer