

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PADELLA per PAELLA in FERRO, con 2 MANICI, linea completa con diam. da 34 a 47 cm.

- Il ferro è ottimo per le cotture a fuoco molto vivo perché, non avendo un'alta capacità di trasmettere il calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura.
- Essendo un materiale antiaderente, evita l'attaccamento ai cibi.
- **Sopporta temperature elevatissime** e col tempo migliora il suo rendimento.
- $\circ\;$ i recipienti in ferro sono i più adatti per fritture, omelette o sottili crepes.
- La padella in ferro nera, va lavata con acqua il meno possibile e mantenuta sempre unta.
- Marchio CE
- Made in ITALY

	MODELLI DISPONIBILI	
PD11717-34	Padella per Paella in ferro con 2 manici, diam. cm 34, alta 6 cm	€ 22,63 + IVA € 27,61 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata ne carrello
		Consegna: da 3 a 6 giorni
PD11717-37	Padella per Paella in ferro con 2 manici, diam. cm 37, alta 5,5 cm	€ 24,60 + IVA € 30,01 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata ne carrello
		Consegna: da 3 a 6 giorni
PD11717-42	Padella per Paella in ferro con 2 manici, diam. cm 42, alta 6 cm	€ 28,29 + IVA € 34,51 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata ne carrello
		Consegna: da 3 a 6 giorni
PD11717-47	Padella per Paella in ferro con 2 manici, diam. cm 47, alta 6,5 cm	€ 35,67 + IVA € 43,52 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata ne carrello
		Consegna: da 3 a 6 giorni