



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



MODELLI DISPONIBILI

PD11715-12



Padella per Blinis in ferro con 1 manico, diam. cm 12, alta 2 cm

€ 7,45 + IVA

€ 9,09 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

SCHEDA TECNICA

Peso lordo (Kg)	1,0
Larghezza (mm)	120
Profondità (mm)	220
Altezza (mm)	050

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

PD11710-AA



Paderno - Coprimanico in silicone rosso per Padelle in Ferro

€ 3,13 + IVA

€ 3,82 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

PD11710-AB



**Paderno - Coprimanico in silicone nero per
Padelle in Ferro**

€ 3,13 + IVA

€ 3,82 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel
carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PADELLA per BLINIS in FERRO con 1 MANICO, diam. 12 cm, alta 2 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.
- i recipienti in ferro sono i più adatti per frittture, 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**