



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PADELLA per CREPES in FERRO con 1 MANICO, linea completa con diam. da 20 a 24 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.**
- **Sopportate 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**

MODELLI DISPONIBILI

PD11718-20



Padelle per Crepes in ferro, diam. cm 20 alta 2 cm

€ 8,93 + IVA

€ 10,89 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD11718-22



Padelle per Crepes in ferro, diam. cm 22 alta 2 cm

€ 10,62 + IVA

€ 12,96 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

PD11718-24

Padelle per Crepes in ferro, diam. cm 24 alta 2 cm

€ 11,12 + IVA

€ 13,57 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello



Consegna: da 3 a 6 giorni

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