

Paella-Pfanne code: 622605

Konstruktion aus Kohlenstoffstahl mit hervorragender Wärmeleitfähigkeit.

Traditionelle spanische Paellapfanne.

Breites, flaches Design.

Geeignet für den Einsatz auf Gasbrennern, Holzkohlegrills, offenen Feuerstellen und in Öfen.

Stabile Seitengriffe.

HINWEIS: Muss vor dem Gebrauch mehrmals eingebrannt werden.

Vor der ersten Verwendung:

- Wasser im Topf zum Kochen bringen.
- Mit Wasser und Spülmittel waschen.
- Sofort abtrocknen; nicht an der Luft trocknen lassen.
- Eine leichte Schicht Speiseöl auf die Innenseite auftragen.

Für das Einbrennen:

- Etwa 1 mm Öl in die Pfanne gießen.
- Das Öl bis zum Rauchpunkt erhitzen.
- Schalten Sie die Hitze aus und lassen Sie die Pfanne abkühlen.



- Das Öl entfernen und die Pfanne mit einem Papiertuch auswischen.

- Erhitzen Sie die Pfanne erneut für 2 Minuten ohne Öl.

Nach dem Gebrauch waschen, gründlich trocknen und die Oberfläche leicht einölen, um sie vor Rost und Oxidation zu schützen.

An einem trockenen Ort aufbewahren, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

622094: 2 Griffe, reicht für 4 Portionen.

622100: 2 Griffe, reicht für 6 Portionen.

622117: 2 Griffe, reicht für 8 Portionen.

622216: 2 Griffe, reicht für 10 Portionen.

622308: 2 Griffe, reicht für 12 Portionen.

622353: 2 Griffe, reicht für 16 Portionen.

622407: 2 Griffe, reicht für 20 Portionen. Kompatibel mit dem Fiesta-Grill, Artikelnummer: 146002.

622605: 4 Griffe, reicht für 40 Portionen. Kompatibel mit dem Fiesta-Grill, Artikelnummer: 146804.

Die Portionsangaben basieren auf etwa 550 g pro Portion.



SPEZIFIKATIONEN

Fußdurchmesser (mm)	710
Durchmesser (mm)	800
Nicht geeignet für	Geschirrspüler
Länge (mm)	1010
Höhe (mm)	75
Abmessungen	ø800x(H)75

Verpackungsart	Sticker
Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Gasherd, Lebensmittelkonformität



HENDI

Tools for Chefs

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369622605
Intrastat-Nummer	73239400
Verkaufseinheiten pro Palette	50

Ursprungsland	Spanien
GS1- Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	9.4
Nettogewicht (kg)	9.4