Article: P205045

Product Family: Batería de Cocina Inox-Pro

Paellera sin tapa Inox-Pro 45 centímetros listo para la inducción en acabado satinado

Con la paellera Inox-Pro de Pujadas, los chefs profesionales pueden crear paelleras de primera calidad, platos de pasta, arroz, productos cárnicos y más. La base sándwich cuenta con un núcleo de aluminio entre dos capas de acero inoxidable, por lo que esta sartén ofrece un calor excepcionalmente rápido, distribución uniforme y compatibilidad de inducción. El cuerpo está hecho de acero inoxidable de grado 18/10 para una durabilidad y longevidad impresionantes, mientras que el acabado satinado crea una apariencia elegante que oculta signos de desgaste. Dos fuertes asas de bucle aseguran un agarre cómodo y un montón de apoyo para facilitar la maniobra, mientras que el interior liso promete una limpieza rápida. El diseño elegante de esta paellera certificada por la NSF se verá impresionante en su gama de gas, vitrocerámica, electricidad o inducción.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661205450
(A) Ancho (CM)	64
(P) Profundidad (CM)	47
(H) Altura (CM)	10
(DI) Diámetro (CM)	45
Capacidad (L)	12
Peso (KG)	5.71
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	1
Ancho de la caja	80
Altura de la caja	63

Features & Benefits

- El cuerpo de acero inoxidable ofrece una durabilidad y longevidad impresionantes
- Base sándwich, con núcleo de aluminio, para una distribución de calor rápida y uniforme
- El acabado satinado crea un aspecto elegante y oculta los signos de desgaste
- Las asas de varilla con pletina són fuertes y ofrecen un agarre cómodo y un gran apoyo para facilitar la maniobra
- Interior liso para una limpieza rápida
- Paellero de 45 centímetros
- Preparado para la inducción
- Certificado por NSF
- Ideal para gamas de gas, vitrocerámica, eléctricas o de inducción
- El diseño amplio y poco profundo es ideal para paellas, platos de pasta, arroz, productos cárnicos y más

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN