

Pánev 32cm Ceramic 11618-32



Popis produktu

Pánev je vyrobena z hliníkového odlitku, vnitřní vrstva je keramická. Nabízíme ji ve čtyřech velikostech, s průměrem od 240 do 360 mm. Pánev je vhodná na restování masa i zeleniny, ale i k přípravě vaječných pokrmů a rychlých chuťovek. Díky hliníkové vrstvě se rychle rozpaluje, také vydrží vysoké teploty (do 260 stupňů) a lze ji tedy dávat do trouby. Pánev má nýtovanou nerezovou rukojeť. Představení společnosti Značka hrnců a kuchyňského vybavení Paderno navazuje na stejnojmennou společnost založenou v Itálii v roce 1925. Ve výrobcích Paderno se snoubí tradice, hluboké znalosti výroby a funkčnosti, inovace a moderní technologie. Paderno se zaměřuje na nádobí s velkou výdrží a schopností odolat zátěží velkých hotelových kuchyní a dalších podobných míst. Výrobky této značky používají mimo restaurací například i nemocnice, posádky zaoceánských parníků a kuchaři vojenských sborů. Nepřekvapí tedy, že je u výrobků kladen důraz na špičkové provedení a maximální funkčnost. Proto jsou ucha vždy dostatečně velká a hrnce i pánve dokonale stabilní. Oproti jiným výrobcům Paderno nabízí u všech výrobků škálu velikostí, vybere si tedy každý. Pokud hledáte masivní a odolné nádobí, je Paderno tou nejlepší volbou. Průměry: 24-32 cm Tloušťka: 1,2 mm Pro sporáky: plynové, elektrické, sklokeramické, indukční desky

Informace

Katalogové číslo	801480882043
Značka	Paderno

Parametry

Výška:	60 mm
Elektrika:	Ano
Hmotnost:	2,6 kg
Indukce:	Ano
Keramika:	Ano
Plyn:	Ano
Průměr rotoru:	320 mm
Teplota max:	260°C