Poêle à paella code: 622605

Structure en acier au carbone offrant une excellente conductivité thermique.
Poêle à paella de style espagnol traditionnel.
Design large et peu profond.
Adaptée à une utilisation sur des brûleurs à gaz, des barbecues au charbon de bois, des feux ouverts et dans des fours.
Poignées latérales robustes.
REMARQUE : Il faut l'huiler plusieurs fois avant la première utilisation.

Avant la première utilisation :
- Faire bouillir de l'eau dans la poêle.
- Lavez à l'eau et au détergent.
- Séchez immédiatement ; ne laissez pas sécher à l'air libre.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson à l'intérieur.

Pour le cullotage :
- Versez environ 1 mm d'huile dans la poêle.
- Chauffez jusqu'à ce que l'huile atteigne son point de fumée.
- Éteignez le feu et laissez refroidir la poêle.
- Enlevez l'huile et essuyez avec du papier absorbant.
- Chauffez la poêle à nouveau pendant 2 minutes sans huile.

Après utilisation, lavez, séchez soigneusement et huilez légèrement la surface afin de la protéger de la rouille et de l'oxydation.
Rangez dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

622094 : 2 poignées, pour 4 portions.
622100 : 2 poignées, pour 6 portions.
622117 : 2 poignées, pour 8 portions.
622216 : 2 poignées, pour 10 portions.
622308 : 2 poignées, pour 12 portions.
622353 : 2 poignées, pour 16 portions.
622407 : 2 poignées, pour 20 portions. Compatible avec le grill Fiesta, code : 146002.
622605 : 4 poignées, pour 40 portions. Compatible avec le grill Fiesta, code : 146804.

Les quantités indiquées correspondent à environ 550 g par portion.





CARACTÉRISTIQUES

Diamètre du socle (mm)	710	Type d'emballage	Autocollant
Diamètre (mm)	800	Quantité d'emballage marketing	1
Ne convient pas à	Lave-vaisselle	Convient à	Cuisinière à gaz, Contact alimentaire
Largeur (mm)	1010		
Hauteur (mm)	75		
Dimensions	ø800x(H)75		

HENDI
Tools for Chefs

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369622605	Pays d'origine	Espagne
Code Intrastat	73239400	Quantité d'emballage GS1	1
Unité de vente par palette	50	Poids brut (kg)	9.4
		Poids net (kg)	9.4