

Padella professionale per crèpe in alluminio manico in ferro diametro 220 mm x H 25 mm spessore 4 mm

MODELLO: 240-022

18,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Diametro pentola	220 mm
Altezza pentola	25 mm

Materiale	Alluminio
Tipologia	Padella per crèpe con manico in ferro

Descrizione

Padella professionale per crèpe in alluminio con manico in ferro, con diametro 220 mm, altezza 25 mm e spessore 4 mm.

La padella modello 240-022 è costruita in **alluminio puro 99,5% extraforte**, materiale leggero e maneggevole, di **ottima conduzione termica** e molto resistente.

Dotata di **manico in ferro**.

Sicura dal punto di vista igienico e **conforme alle vigenti norme HACCP**.

La caratteristica fondamentale di questo prodotto è la **facilità** nella **pulizia** e nella **manutenzione**.

La padella è un attrezzo molto versatile ideale soprattutto per preparare crèpe, cuocere al salto, mantecare e rigenerare portate già cotte.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA