



**Padella professionale per crêpe 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 crêpe con manico in ferro

Descrizione

Padella professionale per crêpe 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 crêpe, cuocere al salto, mantecare e rigenerare portate già cotte.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA