



Padella professionale per crêpe in alluminio manico in ferro diametro 260 mm x H 30 mm spessore 4 mm

MODELLO: 240-026

22,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Diametro pentola	260 mm
Altezza pentola	30 mm

Materiale	Alluminio
Tipologia	Padella per crêpe con manico in ferro

Descrizione

Padella professionale per crêpe in alluminio con manico in ferro con diametro 260 mm, altezza 30 mm e spessore 4 mm.

La padella modello 240-026 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