

de Buyer Pánev Carbone Plus 50 cm | D-5113-50



Popis produktu

Ocelová pánev s dvěma úchyty je jednoznačnou volbou pro všechny, kteří ve své kuchyni připravují španělskou pochoutku paella. Její kulatý tvar umožňuje vypařování a jednoduché servírování jídla na talíř. Špičkový materiál garantuje dlouhou životnost, rychle rozehřeje pánev a rovnoměrně rozprostírá teplo. Důležité informace: Nepatří do myčky a nesmí se umývat čistícími prostředky. Může se používat v konvenční troubě, na plynovém i elektrickém sporáku, sklokeramické desce, grilu salamandr nebo na indukci.

Pánev Carbone Plus 50 cm

de Buyer pánev Carbone Plus 50 cm

Parametry Materiál: ocel Průměr: 50 cm Výška: 5,7 cm Cena uvedena za 1 kus Instrukce ke správnému používání a údržbě Pánev umývejte v horké vodě. Nenamáčejte pánev příliš dlouho, po umytí pečlivě osušte. Natřete pánev trochou oleje. Nelze mýt v myčce nádobí. Vhodná na indukci. Ocelová pánev při dlouhodobém užívání zčerná, což znamená, že se na ní vytvořila vrstva patiny. Pánev tím získá vlastnosti nepřilnavého povrchu. Příprava pánve před prvním použitím Nalijte na pánev tenkou vrstvu oleje. Zahřejte olej než se objeví první dým. Poté sejměte pánev ze sporáku, vylijte olej a vytřete pánev papírovým ručníkem. Využití pánve Příprava paelly. Výrobce

Značka de Buyer své know-how staví na zkušenostech a inovacích. Už téměř dvě století pracuje tým expertů na vytváření funkčního nádobí, které splní požadavky i sny všechny profesionálních kuchařů.

Informace

Katalogové číslo

D-5113-50

Značka

de Buyer