

de Buyer Pánev Paella 50 cm | D-5026-50



Popis produktu

Pánev od značky de Buyer charakterizuje typický španělský tvar s nízkými okraji, který je navržen k přípravě lahodné paelly. Od ostatních pánví se liší svým propracovaným designem a špičkovým provedením. Může se také pochlubit svou lehkou váhou, která vám společně s úchyty po stranách usnadní veškerou manipulaci. Na dokonalosti už jí přidává jen schopnost rychle se nahřát, čímž vám výrazně ušetří čas.

Pánev Paella 50 cm

de Buyer pánev Paella 50 cm

Parametry Materiál: ocel Průměr: 50 cm Výška: 5,2 cm Váha: 1,1 kg Cena uvedena za 1 kus Instrukce ke správnému používání a údržbě Pánve umývejte v horké vodě. Nenamáčejte pánev příliš dlouho, po umytí pečlivě osušte. Natřete pánev trochou oleje. Nelze mýt v myčce nádobí. Nevhodná 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-5026-50

Značka

de Buyer