HENDI
Tools for Chefs

# Pánev na Paellu code: 622100

Konstrukce z uhlíkové oceli s vynikající tepelnou vodivostí.
Tradiční španělská paella pánev.
Široký, mělký design.
Vhodné pro použití na plynových hořácích, grilech na uhlí, otevřených ohništích a v troubách.
Odolné boční úchyty.
POZNÁMKA: Před použitím je nutné provést několikanásobné vypálení povrchu

Před prvním použitím:
- Vařte vodu v hrnci.
- Umyjte vodou a detergentem.
- Ihned osušte; nenechávejte uschnout na vzduchu.
- Naneste tenkou vrstvu stolního oleje na vnitřek.

Pro předehřívání:
- Nalijte přibližně 1 mm oleje do pánve.
- Zahřejte, dokud olej nedosáhne bodu kouře.
- Vypněte teplo a nechte pánev vychladnout.
- Odstraňte olej a otřete papírovým ručníkem.
- Rozehřejte pánev znovu na 2 minuty bez oleje.

Po použití umyjte, důkladně osušte a lehce naolejujte povrch, aby se chránil před rzí a oxidací.
Skladujte na suchém místě, když se nepoužívá.

622094: 2 rukojeti, pro 4 porce.
622100: 2 rukojeti, pro 6 porcí.
622117: 2 rukojeti, pro 8 porcí.
622216: 2 rukojeti, pro 10 porcí.
622308: 2 rukojeti, pro 12 porcí.
622353: 2 rukojeti, pro 16 porcí.
622407: 2 rukojeti, pro 20 porcí. Kompatibilní s Fiesta grilem, kód: 146002.
622605: 4 rukojeti, pro 40 porcí. Kompatibilní s Fiesta grilem, kód: 146804.

Kapacity podávání jsou založeny na přibližně 550 g na porci.



## SPECIFIKACE

| | |
|---|---|
| Průměr základny (mm) | 280 |
| Průměr (mm) | 340 |
| Délka rukojeti (mm) | 60 |
| Nevhodné pro | Myčka |
| Délka (mm) | 445 |
| Šířka (mm) | 340 |
| Výška (mm) | 50 |

| | |
|---|---|
| Typ balení | Nálepka |
| Prodejní množství balení | 1 |
| Vhodné pro | Plynový sporák, Kontakt s potravinami |

HENDI
Tools for Chefs

## PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

| | | | |
|---|---|---|---|
| EAN | 8711369622100 | Země původu | Španělsko |
| Kód Intrastat | 73239400 | Balicí množství GS1 | 1 |
| Prodejní jednotky na paletu | 504 | Hrubá hmotnost (kg) | 0.92 |
| | | Čistá hmotnost (kg) | 0.92 |