

FICHA TÉCNICA



Sartén "Lionesa" Acero Acero al carbono 20 cm

Artículo: P135.120

Ofrecen excelentes propiedades
térmicas y antiadherentes naturales



Restauración

CARACTERÍSTICAS

| | | | | | |
|----------------------------|------------------|----------------|---------------|------------------|---------|
| Material: | Acero al carbono | Color: | Acero | Ancho: | 20 |
| Largo: | 20 | Altura: | 4,5 cm | Diámetro: | 20 cm |
| Grosor: | 1.5 | EAN 13: | 8421661135221 | UPC: | P135120 |
| Código arancelario: | 7323990090 | | | | |

EMBALAJE

| | |
|-------------------------|--------|
| Peso bruto caja: | 1,6 Kg |
|-------------------------|--------|

DETALLES

Limpieza: no es necesario utilizar ningún tipo de jabón o agua. Es suficiente, frotar suavemente con un paño humedecido con aceite. Sartenes profesionales fabricadas en hierro (acero) con excelentes propiedades térmicas y antiadherentes naturales. Ideales para sellar carnes y saltear verduras. Aptas para hornos y especialmente para cocinas de inducción. Limpieza: no es necesario utilizar ningún tipo de jabón o agua. Es suficiente frotar suavemente con un paño humedecido con aceite