



Article: **P205060**

Product Family: **Inox-Pro Cookware**

Cacerola de paella Inox-Pro de acero inoxidable de 60 centímetros lista para la inducción en acabado satinado

MODEL INFORMATION

(A) Ancho (CM)	79
(P) Profundidad (CM)	62.5
(A) Altura (CM)	10
Product.Specifications.Value.DIDiameterCM	60
Capacity (L)_	28
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Case Lot_	1
Case Width_	80
Case Height_	63

Con la paellera Inox-Pro de Pujadas, los chefs profesionales pueden crear paelleras de primera calidad, platos de pasta, arroz, productos cárnicos y más. La base sándwich cuenta con un núcleo de aluminio entre dos capas de acero inoxidable, por lo que esta sartén ofrece un calor excepcionalmente rápido, distribución uniforme y compatibilidad de inducción. El cuerpo está hecho de acero inoxidable de grado 18/10 para una durabilidad y longevidad impresionantes, mientras que el acabado satinado crea una apariencia elegante que oculta signos de desgaste. Dos fuertes asas de bucle aseguran un agarre cómodo y un montón de apoyo para facilitar la maniobra, mientras que el interior liso promete una limpieza rápida. El diseño elegante de esta paellera certificada por la NSF se verá impresionante en su gama de gas, vitrocerámica, electricidad o inducción.

Features & Benefits

- El cuerpo de acero inoxidable ofrece una durabilidad y longevidad impresionantes
- Base sándwich, con núcleo de aluminio, para una distribución de calor rápida y uniforme
- El acabado satinado crea un aspecto elegante y oculta los signos de desgaste
- Las asas de varilla con pletina són fuertes y ofrecen un agarre cómodo y un gran apoyo para facilitar la maniobra
- Interior liso para una limpieza rápida
- Paella de 60 centímetros
- Preparado para la inducción
- Certificado por NSF
- Ideal para gamas de gas, vitrocerámica, eléctricas o de inducción
- El diseño amplio y poco profundo es ideal para paellas, platos de pasta, arroz, productos cárnicos y más

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Visit us at pujadas.es