FICHA TÉCNICA

Referencias:

La paellera de acero esmaltado tiene el mismo uso, pero su limpieza y mantenimiento son más sencillos.

La poêle à paella en acier émaillé a la même utilisation, mais nettoyage et entretien sont plus simples.

PAELLERA ACERO ESMALTADA
PLAT À PAELLA ACIER VITRÉ

4100 7531: Ø100mm €: 2,10 / IVA: **2,54** 1/10 mini	**4100 7538**: Ø300mm €: 5,10 / IVA: **6,18** 1/6 4	**4100 7545**: Ø460mm €: 11,40 / IVA: **13,80** 1/4 12
4100 7533: Ø150mm €: 2,55 / IVA: **3,09** 1/10 mini	**4100 7540**: Ø340mm €: 6,30 / IVA: **7,63** 1/6 6	**4100 7546**: Ø500mm €: 13,30 / IVA: **16,10** 1/4 13
4100 7534: Ø200mm €: 3,25 / IVA: **3,94** 1/6 mini	**4100 7542**: Ø380mm €: 7,80 / IVA: **9,44** 1/6 8	**4100 7548**: Ø600mm €: 21,20 / IVA: **25,66** 1/4 20
4100 7536: Ø260mm €: 4,20 / IVA: **5.09** 1/6 2	**4100 7544**: Ø420mm €: 9,60 / IVA: **11,62** 1/6 10	**4100 7550**: Ø700mm €: 41,00 / IVA: **49,61** 1/2 30

Estas paellas valencianas se utilizan en grandes eventos y catering. Fabricadas en Valencia con un exclusivo acabado tradicional y un proceso de fabricación único que las hace más resistentes y de gran calidad, por lo que garantiza gran durabilidad.
Por ello es aconsejable, después de cada uso, secar muy bien manualmente, y seguidamente untar toda la superficie con aceite vegetal con la ayuda de un papel empapado.
Aptas para cocinas de gas y leña.
Fabricadas en Valencia (España).