HENDI
Tools for Chefs

Paella-Pfanne code: 622100

Konstruktion aus Kohlenstoffstahl mit hervorragender Wärmeleitfähigkeit.
Traditionelle spanische Paella-Pfanne.
Breites, flaches Design.
Geeignet für den Einsatz auf Gasbrennern, Holzkohlegrills, offenen Feuerstellen und in Öfen.
Stabile Seitengriffe.
HINWEIS: Muss vor dem Gebrauch mehrmals eingebrannt werden.

Vor der ersten Verwendung:
- Wasser im Topf zum Kochen bringen.
- Mit Wasser und Spülmittel waschen.
- Sofort abtrocknen; nicht an der Luft trocknen lassen.
- Eine leichte Schicht Speiseöl auf die Innenseite auftragen.

Für das Einbrennen:
- Etwa 1 mm Öl in die Pfanne gießen.
- Das Öl bis zum Rauchpunkt erhitzen.
- Hitze ausschalten und Pfanne abkühlen lassen.
– Das Öl entfernen und die Pfanne mit einem Papiertuch auswischen.
- Die Pfanne erneut 2 Minuten ohne Öl erhitzen.

Nach dem Gebrauch waschen, gründlich trocknen und die Oberfläche leicht einölen, um sie vor Rost und Oxidation zu schützen.
An einem trockenen Ort aufbewahren, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

622094: 2 Griffe, reicht für 4 Portionen.
622100: 2 Griffe, reicht für 6 Portionen.
622117: 2 Griffe, reicht für 8 Portionen.
622216: 2 Griffe, reicht für 10 Portionen.
622308: 2 Griffe, reicht für 12 Portionen.
622353: 2 Griffe, reicht für 16 Portionen.
622407: 2 Griffe, reicht für 20 Portionen. Kompatibel mit dem Fiesta-Grill, Artikelnummer: 146002.
622605: 4 Griffe, reicht für 40 Portionen. Kompatibel mit dem Fiesta-Grill, Artikelnummer: 146804.

Die Portionsangaben basieren auf etwa 550 g pro Portion.

- Große Kochfläche trägt dazu bei, eine authentische Paella-Textur zu erreichen.
- Kohlenstoffstahl sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Geeignet zum Kochen auf verschiedenen Wärmequellen.



HENDI

Tools for Chefs

Code	øxH	Bottom (W)
622100	ø340x(H)50	280