



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO CON EXCELENTES PROPIEDAS TÉRMICAS Y ANTIADHERENTES NATURALES. APTAS PARA HORNOS.
LIMPIEZA: NO ES NECESARIO UTILIZAR NINGÚN TIPO DE JABÓN O AGUA. ES SUFICIENTE, FROTAR SUAVEMENTE CON UN PAÑO HUMEDECIDO CON ACEITE.

ENGLISH

MADE OF CARBON STEEL WITH EXCELLENT THERMAL AND NATURAL NON-STICK PROPERTIES. FLASH OVEN BAKING POSSIBLE.
CLEANING: AVOID SOAP OR WATER, JUST WIPE THEM WITH AN OILED TISSUE OR CLOTH.

FRANÇAIS

FABRIQUÉES EN ACIER OFFRANT D'EXCELLENTE PROPRIÉTÉS THERMIQUES ET ANTIADHÉSIVES NATURELLES. APTE POUR UTILISATION EN FOUR.
NETTOYAGE : EVITER LE SAVON ET L'EAU. UNIQUEMENT FROTTER DOUCEMENT AVEC UN CHIFFON IMBIBÉ D'HUILE.

DEUTSCH

HERGESTELLT AUS STAHL MIT EXZELLENTE THERMISCHE EIGENSCHAFTEN UND NATÜRLICHER ANTIHAFTBESCHICHTUNG. GEEIGNET FÜR ÖFEN.
REINIGUNG: KEIN GEBRAUCH VON SPÜLMITTEL ODER WASSER NÖTIG. MIT EINEM GEÖLTEN TUCH AUSREIBEN, REICHT AUS.

P1351 Sartén "Lionesa" 1,5 mm / "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm / Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm / Bratpfanne "Lyoner" 1,5 mm



REF	Ø cm	H cm	U
P135.120	20	4,5	1
P135.124	24	5,0	1
P135.128	28	5,5	1
P135.132	32	6,0	1
P135.136	36	6,5	1
P135.140	40	7,0	1

P1353 Wok / Wok / Wok / Wok



REF	Ø cm	H cm	U
P135.330	30	9,5	1

P1354 Sartén para crêpes / Crêpe fry pan / Poêle à crêpes / Crêpesbratpfanne



REF	Ø cm	H cm	U
P135.424	24	2,0	1