

Paellera BBQ con asas y textura barbacoa Risoli. El diseño está pensado para ofrecer facilidad de uso, comodidad en la limpieza y una cocción perfecta. Su uso es sencillo: basta con encender la Barbacoa a máxima potencia durante 10 a 15 minutos, guardar el accesorio durante otros 10 minutos, hasta alcanzar la temperatura deseada. A continuación, limpie con un cepillo suave o una esponja. No utilice herramientas metálicas. 6 mm de espesor.

## MÁS INFORMACIÓN

La Paellera BBQ está diseñada para ofrecer facilidad de uso, comodidad en la limpieza y una cocción perfecta. Fabricada íntegramente dentro de nuestra cadena de suministro italiana con materiales duraderos y de calidad, la Paellera tiene un diámetro de Ø 32 cm.



### Paellera BBQ

Paella pan BBQ

Poêle à paella BBQ

Paellera BBQ

Paella-pfanne BBQ

REF.	Ø <sub>(mm/inches)</sub>	ml	e <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>
<b>10059</b>	320/11"	-	6	58



## PARA EMPEZAR

Primero, retire todas las etiquetas del producto, luego tome una toalla de papel ligeramente empapada en aceite de cocina y pásela por todo el antiadherente.

La sartén perforada de dos asas con textura específica para cocinar en barbacoa. El alto espesor y la superficie antiadherente garantizan una cocción óptima sobre las brasas. Ideal por ejemplo para asar filetes o chuletas de cerdo grandes y deliciosos, ya que da unas vetas increíbles la parrilla de dorado captura y retiene los jugos de todo tipo de carne.

## COCINAR CON REAL MADE IN ITALY

Significa asegurarse siempre de que las palabras Made in Italy estén grabadas en el producto y no pegadas con una simple etiqueta, es sinónimo de garantía de la cadena de suministro.

## UNA BANDEJA ANTIADHERENTE PERFORADA DE DOS ASAS

Además de la sartén para barbacoa perforada, también incluimos la sartén de dos asas. Gracias a las sartenes especiales para barbacoa, será posible preparar platos asiáticos, asar castañas, chuletas y mucho más.

Nuestras ollas especiales, de 32 cm de diámetro, fabricadas por nosotros en Italia desde hace más de medio siglo, cuentan con asas que resisten las altas temperaturas. Además son muy prácticas y lo más importante evitarás que se quemen los alimentos y mantendrás tu barbacoa limpia.

