

Menaje en hierro

El hierro absorbe lentamente el calor y lo retiene uniformemente durante un largo periodo de tiempo. Aptos para todas las fuentes de calor incluso inducción (salvo las sartenes K378 y K379). No aptos para lavavajillas.

- Construcción en acero dulce (0,15% a 0,25% carbono)
- Mangos de acero soldados
- Distribución uniforme del calor
- Alta retención del calor



Sartén para tortitas hierro fundido



Código	Descripción
GD065	127mm(Ø)

Sartén para crepes de hierro fundido



Código	Descripción
GD066	180mm(Ø)

Sartenes freir hierro



Código	Descripción
GD062	177mm(Ø)
GD063	203mm(Ø)
GD064	254mm(Ø)
GD006	305mm(Ø)
GD007	356mm(Ø)

Paella de hierro



Código	Descripción
GD072	203mm(Ø)
GD073	325mm(Ø)
GD074	406mm(Ø)
GG720	512(Ø)mm grosor 1,5mm

Woks de hierro



Código	Descripción
GG721	205(Ø)mm grosor 1,5mm
GG722	282(Ø)mm grosor 1,5mm

Sartén para tortillas



Código	Descripción
K378	203mm(Ø)
K379	254mm(Ø)

Sartenes de uso intensivo de Buyer



Menaje profesional en acero dulce de uso intensivo, apto para cualquier tipo de fuente de calor, excepto inducción. El hierro absorbe el calor y lo mantiene durante más tiempo mejorando la eficiencia energética

- Mango de acero extra fuerte
- Grosor 2mm
- Alta retención del calor
- No apta inducción

Sartén tortitas Blue Steel



Código	Descripción
DL953	120mm(Ø)

Sartén crepera Blue Steel



Código	Descripción
DL952	203mm(Ø)

Sartenes Blue Steel



Código	Descripción
DL949	200mm(Ø)
DL950	220mm(Ø)
DL951	240mm(Ø)

Pantalla anti-salpicaduras acero inoxidable

Evita salpicaduras de grasa caliente, aceite y agua. Colóquelo sobre sus sartenes para evitar manchas en la ropa y quemaduras en la piel.

NUEVO



Código	Descripción
CW369	330 (Ø)mm

