

Merk: Demeyere

Model: 44846 ZD



€ 229,00



Omschrijving

Met een dampend verse paella tover je zo de Spaanse zon op je borden, zelfs midden in de winter. In de oorspronkelijke versie uit Valencia zit konijn. Er bestaan heel wat heerlijke varianten, met onder andere kip, zeevruchten, vis en chorizo. De bereiding vraagt om een lage pan met een groot oppervlak die de warmte vlot verdeelt. Met onze professionele paellapan van 46 cm doorsnede maak je met gemak flink wat porties. Eerst braad je het lekkers uit de zee, het gevogelte of vlees goudbruin aan, om het dan samen met de groenten, rijst, saffraan en andere specerijen te laten sudderen in bouillon. Onze robuuste roestvrijstalen pan is hier speciaal voor gemaakt. De stevige, gelaste grepen liggen goed in de hand, waardoor je je rijkelijk gevulde pan toch makkelijk optilt. Wens je er een deksel bij? We ontwierpen een mooi en perfect passend model dat stoom en warmte optimaal bewaart. Met deze paellapan ben je zeker van jarenlang vurig kookplezier, op eender welke warmtebron. Ook inductie. Dit model kan ook perfect op de barbecue tijdens een gezellig tuinfeest. Fiesta!

Roestvrij staal 18/10, mat gepolijst 3-lagen capsulebodem, 7,5 mm
Gelaste grepen van roestvrij staal 18/10: extra stevig en hygiënisch
Geschikt voor de oven en alle fornuizen, inclusief inductie
2 jaar garantie op productiefouten (geen garantie voor professioneel gebruik)

Specificaties