



PADELLA PROLINE 5 STELLE DEMEYERE 28 CM

Dimensioni: Ø 28cm/11" - x22cm/8,7"
18/10-SILVINOX®

Caratteristiche:

- Sette strati, **7-ply material®**, dalla base al bordo superiore - 4.8 mm / 0.2"
- Aumento della superficie di frittura del 50%
- Ottima resistenza e distribuzione del calore
- Trattamento **Silvinox®** della superficie fino ai bordi
- Solido manico in acciaio inox 18/10
- Manico sufficientemente fresco durante la cottura su fornelli elettrici
- 30 anni di garanzia (10 anni per l'uso professionale)

Proline: 5 stelle, trattamento della superficie Silvinox®, raccomandata con la serie Atlantis

Le padelle per friggere 5 stelle rappresentano per gli appassionati iltop. Sono costituite, fino al bordo, da un materiale di spessore 4,8mm, composto da 7 strati. Permettono di friggere fino al bordo, e sonofatte in modo che non è più necessaria la presenza di uno stratoantiaderente; quando la padella è abbastanza calda, basta ridurre ilfuoco del 50%, la padella stessa si occuperà del resto. Il trattamento della superficie (Silvinox o Brinox) e la forma la rendono facile dalavare. Questi prodotti di alta qualità sono forniti di manici inacciaio inossidabile.