

Padella antiaderente Tognana induzione Cm 32 Stone & Wood



Padella antiaderente Tognana induzione Cm 32 Stone & Wood Padelle con manico



Padella antiaderente Tognana, realizzata in alluminio effetto pietra per la cottura su fornello tradizionale e induzione, ottima per una cottura sana e salutare, la migliore padella con manico antiaderente più usata in cucina.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse

Prezzo con sconto 28,35 €

Prezzo di vendita 28,35 €

Prezzo di vendita, tasse escluse 35,00 €

Sconto -6,65 €

Ammontare IVA

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tognana](#)

Descrizione

Grande padella antiaderente Tognana con manico

Padella con un manico Tognana realizzata in alluminio e rivestimento antiaderente effetto pietra, fondo in acciaio inox ad alto spessore anti-deformazione indicato per fornelli tradizionali ed induzione.

Ottima in cucina per una cottura sana e salutare, la collezione **Tognana** si distingue per la classica forma rotonda ed il con manico soft touch.

La **padella antiaderente Tognana** è una delle **migliori pentole da utilizzare in cucina**, si distingue per alcune delle sue caratteristiche come:

- **Materiale:** Alluminio forgiato ad alto spessore
- **Rivestimento interno:** Multistrato, antiaderente e antigraffio rinforzato con particelle minerali
- **Uso:** Utilizzabile su fornelli tradizionali, elettrico e induzione, (non su alogeni) rivestimento esterno resistente alle alte temperature
- **Specifiche:** Prodotto privo di PFOA e **NICKEL Free**
- **Comodità:** Manico dotato di foro per essere appesa in verticale
- **Dimensioni:** Centimetri 33 x 50 x 6 incluso il manico
- **Cura e manutenzione:** lavabile in lavastoviglie, per la pulizia si consiglia di non usare spugne ruvide o altri prodotti abrasivi
- **Spedizione:** Prodotto imballato con cura ed attenzione, spedito tramite corriere espresso per una consegna veloce e sicura da ogni imprevisto
- **Servizio Assistenza:** Per qualsiasi informazione il servizio assistenza è disponibile tramite i recapiti nella sezione contatti del sito www.miregalo.it

Istruzioni per un corretto uso del prodotto:

Prima di utilizzare il prodotto lavare con acqua e sapone, al primo utilizzo preconditionare l'interno del recipiente ungendolo con olio.

Cucinare a calore moderato, non surriscaldare il recipiente vuoto.

Il riscaldamento ad induzione deve essere fatto gradualmente, se si utilizza la funzione Boost (riscaldamento veloce) bisogna sempre essere presenti.

Si raccomanda di usare guanti e/o protezioni per maneggiare l'utensile caldo, si consiglia di usare solo utensili in legno o plastica adatta alle alte temperature.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.