



# FICHE TECHNIQUE

## ARTICLE

Désignation : **Plat à paëlla**

Code Bobet : **8990** : **Diam. 400 mm**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

## CARACTERISTIQUES

Poêle "lyonnaise" ronde à 2 anses.

- Tôle blanche : montée rapide en température, diffusion uniforme de la chaleur.
- Cette poêle professionnelle très épaisse possède deux anses solidement soudées.
- Elle permet de multiples utilisations et s'avère idéale pour la paëlla car sa forme largement évasée permet une rapide évaporation du liquide (réduction).
- Sa forte épaisseur permet aux aliments de mijoter.
- Anti adhérence naturelle : culottage progressif de la poêle, plus elle est utilisée, moins elle attache.
- Conseil : préchauffer avec un peu de matière grasse.
- Culottage à la première utilisation.
- Tous feux dont induction.

## DIMENSIONS:

- Intérieures:
  - \* Diamètre 380 mm
  - \* Hauteur 60 mm
- Extérieures:
  - \* Diamètre 400 mm
  - \* Diamètre avec les anses 475 mm
  - \* Hauteur 62 mm
  - \* Hauteur avec les anses 90 mm
- Poids: 4.11 kg

## UTILISATION / ENTRETIEN :

- Entretien : déglacer, rincer à l'eau chaude, essuyer et huiler légèrement. Ranger dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser de produits détergents ni mettre au lave-vaisselle .



## CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

### Plat à paëlla

Code BOBET : 8990

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



#### FABRICATION

- Réduction de la consommation d'eau et système de traitement des eaux usées
- Utilisation de LED
- Fournisseur français
- Fabrication française

#### FIN DE VIE



- Les déchets de production sont triés et recyclés