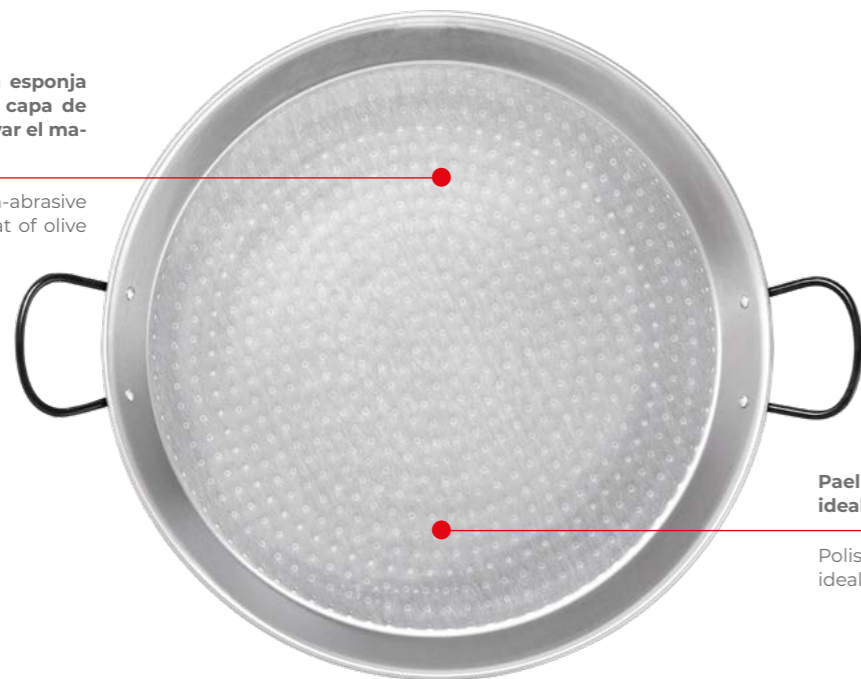




Después de usar lavar con esponja suave, secar y aplicar una capa de aceite de oliva para conservar el material.

After use, wash with a non-abrasive sponge, dry and apply a coat of olive oil to protect the material.



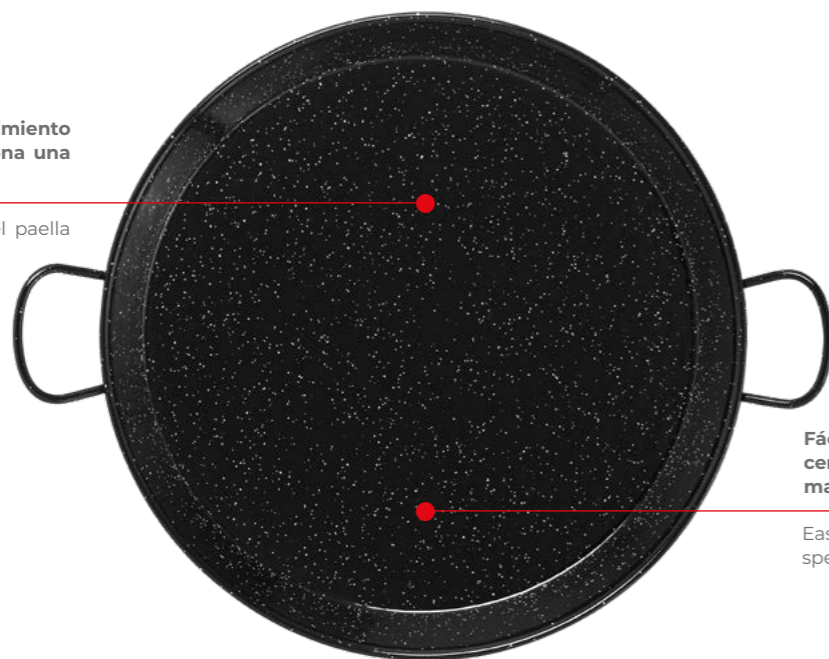
Paellera de acero pulido ideal para cocción de llama.

Polished steel paella pan, ideal for use over flame.



Paellera de acero con recubrimiento de esmalte que le proporciona una mayor resistencia al óxido.

Rust-resistant enamelled steel paella pan.



Fácil de limpiar y de almacenar, no precisan de un mantenimiento específico.

Easy to clean and store, no special care is required.

EL SALER

Paellera acero pulido

Polished steel spanish paella pan

Plat à paella toile acier

Padella valenciana lucida

Spanische paellapfanne aus poliertem stahl

REF.	Ø(mm)	Raciones	UE / MOQ
8964	300	4	1-0-0-0-0/1
8965	340	6	1-0-0-0-0/1
8966	380	8	1-0-0-0-0/1
8967	420	10	1-0-0-0-0/1
8968	460	12	1-0-0-0-0/1
8969	500	13	1-0-0-0-0/1
8970	600	20	1-0-0-0-0/1



RIBA ROJA

Paellera acero esmaltado

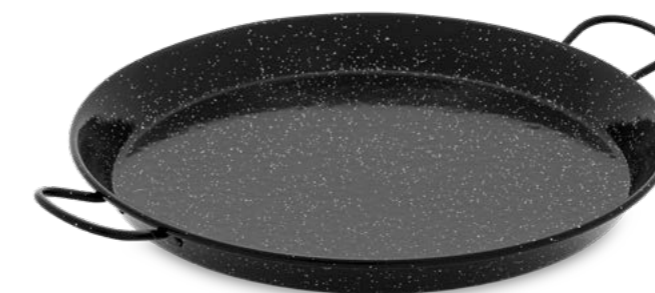
Enamelled steel paella pan

Plat à paella acier émaillé

Padella valenciana smaltata

Paellapfanne aus emailliertem stahl

REF.	Ø(mm)	Raciones	UE / MOQ
8971	300	4	1-0-0-0-0/1
8972	340	6	1-0-0-0-0/1
8973	380	8	1-0-0-0-0/1
8974	420	10	1-0-0-0-0/1
8975	460	12	1-0-0-0-0/1
8976	500	13	1-0-0-0-0/1
8977	600	20	1-0-0-0-0/1



También para raciones individuales.

Also for individual portions.

COLECCIÓN PELTRE (p.000)

ALBUFERA

Sartén honda acero esmaltado

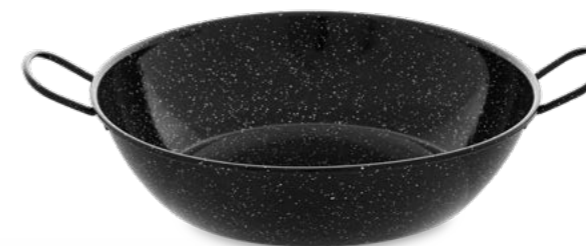
Deep enamelled fry pan with handles.

Poele haute avec anses.

Padella smaltata con manici.

Tiefe paellapfanne aus emailliertem stahl mit griffen.

REF.	Ø(mm)	UE / MOQ
8978	280	1-0-0-0-0/1
8979	320	1-0-0-0-0/1
8980	360	1-0-0-0-0/1
8981	400	1-0-0-0-0/1
8982	450	1-0-0-0-0/1
8983	500	1-0-0-0-0/1



También para raciones individuales.

Also for individual portions.

COLECCIÓN PELTRE (p.000)