2025-08-03 - 19:05:15

Rf. BRA-SARTEN A121611 - A121611

Sartén Bra Profesional A121611/ 20cm/ Acero inoxidable/ Apta para Inducción

16,35 €
Incluido (IVA 21%)

Sartén Profesional A121611

La sartén Profesional aúna experiencia en calidad y una gran eficiencia de cocción, gracias a su fabricación en acero inoxidable 18/10 con triple fondo difusor muy resistente y duradera.

Es apta para todas las fuentes de calor (incluida la inducción) gracias a su fondo difusor full induction.

Es una sartén ideal para preparar todo tipo de recetas tanto en el fuego como en el horno, por muy elaboradas que sean. Gracias a lo rápidamente que se calienta, los alimentos quedan sellados a la perfección. Es fantástica para marcar la carne o el pollo en el fuego y acabar de asarlo en el horno, acompañado de unas patatas cortadas en gajos, unos tomates cherry o unas rodajas de calabacín aderezadas como más te guste. Es perfecta para cocinar de forma eficiente tus menús más completos, combinando sus diferentes tamaños. Puedes preparar salsas o hacer huevos fritos en las más pequeñas, al tiempo que en las de mayor diámetro marcas la carne, cocinas el pescado o una pechuga de pollo a la plancha, doras unos filetes de lomo empanados o fríes patatas para acompañar. Son ideales tanto para saltear unas verduras y preparar un revuelto de setas, como para elaborar pisto, salsa boloñesa, cualquier pasta a la carbonara o para cocinar la bechamel de las croquetas. Las sartenes más pequeñas tienen el tamaño perfecto y una buena altura para que puedas freír croquetas, empanadillas, buñuelos o rosquillas de forma óptima, rápidamente y manteniendo la temperatura del aceite. Puedes cocinar en el fuego unos tomates a la provenzal y gratinarlos en la misma sartén. Preparar manzanas o peras asadas, marcándolas con un poco de mantequilla y canela, y llevar la sartén al horno para hornear un delicioso postre en un momento. En todos sus tamaños, cocinar con ellas se convierte en una experiencia agradable y muy satisfactoria.
Características

Fabricada en acero inoxidable 18/10 con triple fondo difusor para un reparto excelente de la temperatura.Fondo full induction compatible con todas las fuentes de calor incluida la inducción.Mango ergonómico profesional fabricado también en acero inoxidable.Apta para lavavajillas.Para su correcto uso hay que dejar que la sartén se caliente. Al contrario que con las sartenes antiadherentes, hace falta calentar a fuego medio/vivo dejando que la sartén coja temperatura. Se recomienda siempre su uso con un poco de aceite.

Especificaciones

Diámetro superior: 20cmDiámetro base: 15cmAltura: 5cm

** Esta Ficha es de caracter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.

*** La Garantia y Soporte de productos estan establecidas y gestionadas por cada fabricante y marca.