

FICHA TÉCNICA

Referência

0230520174

Designação

ASSADEIRA RECT.PORCELANA 1,5L 30X16X6CM 2ª /16

ASSADEIRA

ROASTED PAN

PLAT DE CUISSON



Linha

-



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
0230520174	30x16x6	1,5L	-	BR	<250°C	01/016	 5603700244917

ANOTAÇÕES

As assadeiras de porcelana demoram mais tempo a aquecer, mas mantêm o calor consistentemente, o que é ótimo para assar alimentos que exigem tempo maior de preparo. Outro diferencial é que o alimento é assado sem perder sua suculência, ficando mais macio e quente por mais tempo. Pode ser levada diretamente do forno à mesa, pois tem um aspeto requintado. Pode também ser usada para pre-preparar o alimentos e guardá-los no frigorífico ou congelador até à hora de levar ao forno, pois é completamente inerte, não transmitindo cheiros nem sabores. Para limpá-la é muito fácil, pois os resíduos se soltam com facilidade na água.

NOTES

Porcelain pans take longer to heat up, but they maintain heat consistently, which is great for baking foods that require longer preparation times. Another difference is that the food is roasted without losing its succulence, remaining softer and hotter for longer. It can be taken directly from the oven to the table, as it has a refined appearance. It can also be used to pre-prepare food and store it in the fridge or freezer until ready to put it in the oven, as it is completely inert, transmitting no smells or flavors. Cleaning it is very easy, as the residue comes off easily in the water.

REMARQUES

Les poêles en porcelaine mettent plus de temps à chauffer, mais elles maintiennent la chaleur de manière constante, ce qui est idéal pour cuire des aliments qui nécessitent des temps de préparation plus longs. Une autre différence est que les aliments sont rôtis sans perdre leur succulence, restant plus doux et plus chauds plus longtemps. Il peut être passé directement du four à la table, car il présente un aspect raffiné. Il peut également être utilisé pour préparer des aliments et les conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'au moment de les enfourner, car il est complètement inerte et ne transmet aucune odeur ni saveur. Le nettoyage est très simple, car les résidus se enlèvent facilement dans le eau.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA

FORNO

TABULEIROS | ASSADEIRAS

KITCHEN & BAKING

OVEN

TRAYS | ROASTING PANS

CUISINE ET PÂTISSERIE

FOUR

PLATEAUX | ROTISSOIRES