

FICHA TÉCNICA

Referência

0233917463

Designação

ASSADEIRA PORCEL.QUAD.C/ASAS 21.6X16X5CM

ASSADEIRA C/ ASAS

ROASTING PAN W/ HANDLES

PLAQUE DE CUISSON AVEC ANSES



Linha

-



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
0233917463	21,6x16x5	0,815L	-	BR	<250°C	01/016	 5603700054400

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 roasting pans take longer to heat up, but they maintain heat consistently, which is great for baking foods that require longer prep times. Another differential is that the food is roasted without losing its juiciness, making it softer and hotter for longer. It can be taken directly from the oven to the table, as it has an exquisite appearance. It can also be used to prepare food and store it in the fridge or freezer until it is time to put it in the oven, as it is completely inert, not transmitting odors or flavors. It is very easy to clean it, as the residues are easily released in the water.

REMARQUES

Les plaques de cuisson 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 la nourriture est rôtie sans perdre sa jutosité, ce qui la rend plus douce et plus chaude plus longtemps. Il peut être transporté directement du four à la table, car il a une apparence exquise. Il peut également être utilisé pour préparer des aliments et les conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusque au moment de le mettre au four, car il est complètement inerte, ne transmettant ni odeurs ni saveurs. Il est très facile à nettoyer, car les résidus se libèrent 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