



PANELA INOX 18 CM



- Inclui panela de 18cm de 2,8 litros com tampa
- Construção de 5 camadas: Interior de aço inoxidável 18/10 não reativo, núcleo de alumínio de 3 camadas e exterior de aço inoxidável com capacidade de indução
- Apresenta acabamento acetinado e bordas cortadas
- Inclui tampa de aço inoxidável durável 18/10
- Alças rebitadas exclusivas Viking Stay-Cool projetadas para equilíbrio, conforto e controle
- Seguro até 600°F/315°C
- Compatível com todas as superfícies de cozimento; elétrico, a gás, grill, indução e forno
- Pode ser lavado na máquina de lavar louça, recomendado lavar à mão

Uma panela de qualidade profissional, projetada para ajudar chefs caseiros a fazer o molho básico perfeito ou executar os molhos mais complexos que exigem controle e distribuição de calor de precisão. Seja água fervendo rapidamente ou fazendo um delicado molho béarnaise.

A construção de 5 camadas da Viking otimiza a distribuição e retenção de calor através de camadas alternadas de aço inoxidável e alumínio. Pronta para indução e equipada com uma alça ergonômica para conforto, controle e equilíbrio mantendo as alças da tampa frias por muito tempo e oferecem maior conforto ao anusar. A panela Viking Professional é uma ferramenta essencial para todos os chefs domésticos que desejam cozinhar como um profissional.

Cuidar da sua panela é fácil. Esta panela de aço inoxidável é lavável na máquina de lavar louça. Recomendamos sempre prolongar a vida útil de suas frigideiras e evitar manchas de ferrugem ao redor da placa de indução, lavando à mão com água morna e sabão e deixe secar ao ar ou limpe com um pano de prato antes de guardar.

