

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

**Precio (con IVA):** 14,42 €

**Precio (sin IVA):** 11,92 €

**EAN:** 8411796081944

**Referencia:** A121611

**MPN:** DPS111959

**Marca:** BRA



### 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 frías 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: 20cm
- Diámetro base: 15cm
- Altura: 5cm

