

# Sartn Fissman Fiore 4622

El modelo en s

fondo de induccin. La sartn se calienta rpidamente pero se enfra lentamente, distribuyendo el calor de manera uniforme. Nunca me ha salido un plato medio crudo. Estaba buscando una sartn con revestimiento cermico antiadherente, y si antes necesitbamos 2-3 botellas de aceite de girasol para un mes, ahora solo queda una.

1. Olvid cmo es engrasar la sartn antes de cada panqueque. No uso nada de aceite, pero todo voltea sin problemas. 2. El mango de baquelita no resbala en la mano y prcticamente no se calienta. El principal indicador para m es que horneo panqueques casi a diario, mientras disfruto el proceso de coccin.