

Kasserolle / Kochtopf (3,3 Liter), hoch, Aluminium, Induktionsboden, 2 Griffe, Ø 200 mm, H 115 mm

MODELL: 290-220

51,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Durchmesser des Kochtopf	20 cm
Topftiefe	11,5 cm
Induktion - Durchmesser	14,5 cm
Kapazität Topf	3,3 Liter

Induktion	Ja
Material	Aluminium
Topftyp	Stielkasserolle mit hohem Rand, 2 Griffen und Deckel

Beschreibung

Kasserolle / Kochtopf (3,3 Liter), hoch, Aluminium, Induktionsboden, 2 Griffe, Ø 200 mm, H 115 mm

Die Kasserolle, Modell Nr. 290-220, ist **99,5% aus reinem extrastarken Aluminium.** Aluminium ist ein leichtes, einfach handzuhabendes Material mit ausgezeichneter Wärmeleitung und hoher Festigkeit.

Sie **entspricht den geltenden HACCP-Normen.**

Beim Induktionskochen wird die Wärme genutzt, die durch ein Magnetfeld entsteht, das durch den Kontakt zwischen der Kochplatte und dem eisenhaltigen Topf erzeugt wird. Dadurch bleibt die Oberfläche des Kochfeldes um die Kochzone herum kühl. Da es keine offene Hitzequelle gibt ist eine Verletzungsgefahr sehr gering.

Weitere Vorteile des Induktionskochens sind die **gleichmäßige Wärmeverteilung, die Temperatur kann auf den Grad genau kontrolliert werden und die Betriebskosten sind niedriger als beim Gaskochen.**

Die Kasserolle ist **sehr einfach zu reinigen und zu pflegen.**

Die vielseitige Kasserolle eignet sich zum Schmoren, Braten, Gratinieren, Dünsten, Anbraten und für die Zubereitung von Soßen und Cremen.

FOTO REIN INDIKATIV