

Kasserolle / Kochtopf (5,6 Liter), hoch, Aluminium, Induktionsboden, 2 Griffe, Ø 240 mm, H 140 mm

MODELL: 290-224

63,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Durchmesser des Kochtopf	24 cm
Topftiefe	14 cm
Induktion - Durchmesser	18 cm
Kapazität Topf	5,6 Liter

Induktion	Ja
Material	Aluminium
Topftyp	Hochrand Kasserolle mit 2 Griffen Induktion

Beschreibung

Kasserolle / Kochtopf (5,6 Liter), hoch, Aluminium, Induktionsboden, 2 Griffe, Ø 240 mm, H 140 mm

Die Kasserolle, Modell Nr. 290-224, 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 pfle**gen.

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

FOTO REIN INDIKATIV