

**Stielkasserolle / Stieltopf (3,3 Liter), hoch, Aluminium,
Induktionsboden, Ø 200 mm, H 115 mm**

Preis: 50,00 € + IVA



Referenz: 290-420

Kategorie: Pentole e padelle in alluminio per induzione

Beschreibung

Stielkasserolle / Stieltopf (3,3 Liter), hoch, Aluminium, Induktionsboden, Ø 200 mm, H 115 mm

Die Aluminiumpfanne, Modell Nr. 290-420, ist **99,5% aus reinem extrastarken Aluminium**. Aluminium ist ein leichtes, einfach handzuhabendes Material mit **ausgezeichneter Wärmeleitung** und hoher Festigkeit.

Die Kasserolle **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 Metallbehälter 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 das Grad genau kontrolliert werden und die Betriebskosten sind niedriger als beim Gaskochen**.

Sie ist sehr **einfach zu reinigen und zu pflegen**.

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

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Induktion - Durchmesser	14,5 cm
Material	Aluminium
Durchmesser des Kochtopf	20 cm
Topftiefe	11,5 cm
Kapazität Topf	3,3 Liter
Topftyp	Hochrand Kasserolle 1 Stiel Induktion
Induktion	Ja