

**Stielkasserolle / Stieltopf (5,6 Liter),
hoch, Aluminium, Induktionsboden,
Ø 240 mm, H 140 mm**



MODELL: 290-424

60,00 € + 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 1 Stiel Induktion |

Beschreibung

Stielkasserolle / Stieltopf (5,6 Liter), hoch, Aluminium, Induktionsboden, Ø 240 mm, H 140 mm

Die Stielkasserolle , Modell Nr. 290-424, 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, Gratинieren, Dünsten, Anbraten und für die Zubereitung von Soßen und Cremes.

FOTO REIN INDIKATIV