



**Stielkasserolle / Stieltopf (9 Liter),
hoch, Aluminium, Induktionsboden,
Ø 280 mm, H 160 mm**

MODELL: 290-428

72,00 € + IVA

 [Lieferzeiten anfragen](#)



Durchmesser des Kochtopf	28 cm
Topftiefe	16 cm
Induktion - Durchmesser	22 cm
Kapazität Topf	9 Liter

Induktion	Ja
Material	Aluminium
Topftyp	Hochrand Kasserolle 1 Stiel Induktion

Beschreibung

Stielkasserolle / Stieltopf (9 Liter), hoch, Aluminium, Induktionsboden, Ø 280 mm, H 160 mm

Die Aluminiumpfanne, Modell Nr. 290-428, 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 Cremen.

FOTO REIN INDIKATIV