



**Stielkasserolle / Stieltopf (2,5 Liter),
niedrig, Aluminium, Induktionsboden,
Ø 200 mm, H 70 mm**

MODELL: 290-520

47,00 € + IVA



Lieferzeiten anfragen



Durchmesser des Kochtopf	20 cm
Topftiefe	7 cm
Induktion - Durchmesser	14,5 cm
Kapazität Topf	2,5 Liter

Induktion	Ja
Material	Aluminium
Topftyp	Flache Kasserolle 1 Stiel Induktion

Beschreibung

Stielkasserolle / Stieltopf (2,5 Liter), niedrig, Aluminium, Induktionsboden, Ø 200 mm, H 70 mm

Die Stielkasserolle, Modell Nr. 290-520, 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 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**.

Die Kasserolle 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