

**Stielkasserolle / Stieltopf (4,1 Liter),  
niedrig, Aluminium, Induktionsboden,  
Ø 240 mm, H 90 mm**



MODELL: 290-524

**56,00 € + IVA**



 [Lieferzeiten anfragen](#)

<b>Durchmesser des Kochtopf</b>	24 cm
<b>Topftiefe</b>	9 cm
<b>Induktion - Durchmesser</b>	18 cm
<b>Kapazität Topf</b>	4,1 Liter

<b>Induktion</b>	Ja
<b>Material</b>	Aluminium
<b>Topftyp</b>	Flache Kasserolle 1 Stiel Induktion

## Beschreibung

### Stielkasserolle / Stieltopf (4,1 Liter), niedrig, Aluminium, Induktionsboden, Ø 240 mm, H 90 mm

Die Stielkasserolle aus Aluminium, Modell Nr. 290-524, 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 pflegen.**

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

**FOTO REIN INDIKATIV**