

**Stielkasserolle / Stieltopf (6,4 Liter), niedrig, Aluminium,
Induktionsboden, Ø 280 mm, H 95 mm**

Preis: 66,00 € + IVA



Referenz: 290-528

Kategorie: Pentole e padelle in alluminio per induzione

Beschreibung

Stielkasserolle / Stieltopf (6,4 Liter), niedrig, Aluminium, Induktionsboden, Ø 280 mm, H 95 mm

Die Stielkasserolle, Modell Nr. 290-528, 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

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Induktion - Durchmesser	22 cm
Material	Aluminium
Durchmesser des Kochtopf	28 cm
Topftiefe	9,5 cm
Kapazität Topf	6,4 Liter
Topftyp	Flache Kasserolle 1 Stiel Induktion
Induktion	Ja