

# Stielpfanne, hoher Rand, Aluminium, Induktionsboden, Ø 280 mm, H 45 mm

## MODELL: 149-028

## 51,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

| | |
|---|---|
| **Durchmesser des Kochtopf** | 28 cm |
| **Topftiefe** | 4,5 cm |
| **Induktion - Durchmesser** | 15 cm |

| | |
|---|---|
| **Induktion** | Ja |
| **Material** | Aluminium |
| **Topftyp** | Hochrandpfanne 1 Stiel Induktion |

## Beschreibung

**Stielpfanne, hoher Rand, Aluminium, Induktionsboden, Ø 280 mm, H 45 mm**

Die Stielpfanne, Modell Nr. 149-028, 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 Pfanne ist **sehr einfach zu reinigen und zu pflegen.**

Die vielseitige Aluminiumpfanne eignet sich zum Schwenken, Rühren und Aufwärmen bereits gekochter Gerichte.

**FOTO REIN INDIKATIV**