

**Aluminiumpfanne, Antihafbeschichtung, Induktionsboden,
Ø 280 mm, H 50 mm**

Preis: 64,00 € + IVA



Referenz: 840-928

Kategorie: Pentole e padelle in alluminio per induzione

Beschreibung

Aluminiumpfanne, Antihafbeschichtung, Induktionsboden, Ø 280 mm, H 50 mm

Die Aluminiumpfanne, Modell Nr. 840-928, ist **99,5% aus reinem extrastarken Aluminium**. Aluminium ist ein leichtes, einfach handzuhabendes Material mit **ausgezeichneter Wärmeleitung** und hoher Festigkeit.

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

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Induktion - Durchmesser	15 cm
Material	Aluminium
Durchmesser des Kochtopf	28 cm
Topftiefe	5 cm
Topftyp	Antihaf-Pfanne 1 Stiel, Induktion
Induktion	Ja