

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

MODELL: 840-928

64,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Durchmesser des Kochtopf	28 cm
Topftiefe	5 cm
Induktion - Durchmesser	15 cm

Induktion	Ja
Material	Aluminium
Topftyp	Antihaft-Pfanne 1 Stiel, Induktion

Beschreibung

Aluminiumpfanne, Antihaftbeschichtung, 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