

Hochrandkasserolle – Aluminium – Antihaftbeschichtung – Induktion – Durchmesser 20 cm – Höhe 11 cm

MODELL: 840-220

81,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Durchmesser des Kochtopf	20 cm
Topftiefe	11 cm
Induktion - Durchmesser	14,5 cm
Kapazität Topf	3,3 Liter

Induktion	Ja
Material	Aluminium
Topftyp	Hochrandkasserolle antihaft, 2 Griffe, Induktion

Beschreibung

Hochrandkasserolle aus Aluminium Antihaftbeschichtet mit Induktion Boden 10 mm, 2 Griffen, Durchmesser 20 cm, Induktion Durchmesser 14,5 cm, Höhe 11 cm und Kapazität 3,3 Liter.

Die Kasserolle 840-220 besteht komplett aus **99,5% reinem Aluminium**, leicht und handlich, sehr gut **wärmeleitend** und sehr widerstandsfähig.

Hygienisch und konform mit den aktuellen **HACCP-Vorschriften**.

Das Induktionskochen nutzt die Wärme, die durch ein Magnetfeld erzeugt wird, das durch den Kontakt zwischen der Platte und dem Eisenmetallbehälter entsteht. Dadurch kann die Oberfläche des Kochfeldes um die Koch Zone herum kalt gehalten werden, was eine noch höhere Sicherheit ohne Flammen gewährleistet.

Weitere Vorteile der Induktionsfeuerung sind die **Homogenität der Wärme**, die Möglichkeit, die **Temperaturschwankungen** sehr genau zu kontrollieren und die geringeren **Betriebskosten** im Vergleich zum Kochen mit Gas.

Das Hauptmerkmal dieses Produktes ist seine **einfache Reinigung** und **Wartung**.

Die Kasserolle ist ein sehr vielseitiges Gerät und eignet sich besonders zum Schmoren, Braten, Gratinieren und vermengen. Besonders geeignet für die Zubereitung von Saucen und Cremes.