

**Hochrandkasserolle – Aluminium – Antihafbeschichtung –
Induktion – Durchmesser 20 cm – Höhe 11 cm**

Preis: 81,00 € + IVA



Referenz: 840-220

Kategorie: Pentole e padelle in alluminio per induzione

Beschreibung

Hochrandkasserolle aus Aluminium Antihafbeschichtet 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, Gratинieren und vermengen. Besonders geeignet für die Zubereitung von Saucen und Cremes.

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Induktion - Durchmesser	14,5 cm
Material	Aluminium
Durchmesser des Kochtopf	20 cm
Topftiefe	11 cm
Kapazität Topf	3,3 Liter
Topftyp	Hochrandkasserolle antihaf, 2 Griffe, Induktion
Induktion	Ja