

Hochrandkasserolle – Aluminium – Antihaftbeschichtung – Induktion – Durchmesser 24 cm – Höhe 14 cm

MODELL: 840-224

103,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Durchmesser des Kochtopf	24 cm
Topftiefe	14 cm
Induktion - Durchmesser	18 cm
Kapazität Topf	5,6 Liter

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

Beschreibung

Hochrandkasserolle aus Aluminium Antihaftbeschichtet mit Induktion Boden 10 mm, 2 Griffen, Durchmesser 24 cm, Induktion Durchmesser 18 cm, Höhe 14 cm und Kapazität 5,6 Liter.

Die Kasserolle 840-224 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.