

Stielkasserolle / Stieltopf (3,7 Liter), niedrig, Aluminium, Antihaftbeschichtung, Induktionsboden, Ø 240 mm, H 80 mm

MODELL: 840-524

87,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Durchmesser des Kochtopf	24 cm
Topftiefe	8 cm
Induktion - Durchmesser	18 cm
Kapazität Topf	3,7 Liter

Induktion	Ja
Material	Aluminium
Topftyp	Flache Kasserolle antihaft, 1 Stiel, Induktion

Beschreibung

Stielkasserolle / Stieltopf (3,7 Liter), niedrig, Aluminium, Antihaftbeschichtung, Induktionsboden, Ø 240 mm, H 80 mm

Die Stielkasserolle, Modell Nr. 840-524, ist **99,5% aus reinem extrastarken Aluminiu**m. Aluminium ist ein leichtes, einfach handzuhabendes Material mit ausgezeichneter Wärmeleitung und hoher Festigkeit.

Sie **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 Topf 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 den Grad genau kontrolliert werden und die Betriebskosten sind niedriger als beim Gaskochen.**

Die Kasserolle ist **sehr einfach zu reinigen und zu pflegen.**

Die vielseitige Stielkasserolle eignet sich zum Schmoren, Braten, Gratinieren, Dünsten und für die Zubereitung von Braten und Risotto.

FOTO REIN INDIKATIV