



**Stielkasserolle / Stieltopf (5,6 Liter),
niedrig, Aluminium,
Antihaftbeschichtung,
Induktionsboden, Ø 280 mm, H 90
mm**

MODELL: 840-528

109,00 € + IVA

 [Lieferzeiten anfragen](#)



| | |
|---------------------------------|-----------|
| Durchmesser des Kochtopf | 28 cm |
| Topftiefe | 9 cm |
| Induktion - Durchmesser | 22 cm |
| Kapazität Topf | 5,6 Liter |

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

Beschreibung

Stielkasserolle / Stieltopf (5,6 Liter), niedrig, Aluminium, Antihaftbeschichtung, Induktionsboden, Ø 280 mm, H 90 mm

Die Stielkasserolle, Modell Nr. 840-528, ist **99,5% aus reinem extrastarken Aluminium**. 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, Gratiniere, Dünsten und für die Zubereitung von Braten und Risotto.

FOTO REIN INDIKATIV

