

Aluminiumpfanne, antihaftende Keramikbeschichtung, Induktionsboden, Ø 200 mm, H 38 mm

MODELL: 220-020

29,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Durchmesser des Kochtopf	20 cm
Topftiefe	3,8 cm
Induktion	Ja

Material	Aluminium
Topftyp	Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung aus Keramik

Beschreibung

Aluminiumpfanne, antihaftende Keramikbeschichtung, Induktionsboden, Ø 200 mm, H 38 mm

Die Aluminiumpfanne, Modell Nr. 220-020, **ist 99,5% aus reinem extrastarken Aluminium**. Aluminium ist ein leichtes, einfach handzuhabendes Material mit **ausgezeichneter Wärmeleitung** und hoher Festigkeit.

Die Pfanne **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 Metallbehälter 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 das Grad genau kontrolliert werden und die Betriebskosten sind niedriger als beim Gaskochen.**

Sie ist sehr **einfach zu reinigen und zu pflegen.**

Die vielseitige Aluminiumpfanne eignet sich zum Schwenken, Rühren und Aufwärmen bereits gekochter Gerichte.

FOTO REIN INDIKATIV