

**Eisenpfanne, ultraleicht, Antihafbeschichtung,
Induktionsboden, Ø 200 mm, H 45 mm**

Preis: 39,00 € + IVA



Referenz: 269-020

Kategorie: Pentole e padelle in ferro ultraleggero per induzione

Beschreibung

Eisenpfanne, ultraleicht, Antihafbeschichtung, Induktionsboden, Ø 200 mm, H 45 mm

Die Pfanne, Modell Nr. 269-020, besteht aus **ultraleichtem Eisen**, das 40 % weniger wiegt als herkömmliche Eisenpfannen. Innen ist sie mit einer **Antihaf-Keramikbeschichtung** versehen und hat einen **hitzebeständigen ergonomischen Griff**.

Aufgrund der raschen Wärmeleitung von Eisen, ist die Pfanne ideal zum schnellen, scharfen Anbraten bei großer Hitze mit wenig Fett.

Sie **entspricht den geltenden HACCP-Vorschriften**. Die Eisenpfanne ist für jede Herdart geeignet. Sie eignet sich besonders für das Kochen auf Induktionsherden.

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 vielseitige Pfanne eignet sich zum Anbraten, Rühren und Aufwärmen bereits gekochter Gerichte.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Material	ultraleichtes Eisen
Durchmesser des Kochtopf	20 cm
Topftiefe	4,5 cm
Topftyp	Bratpfanne
Induktion	Ja