



**Wokpfanne mit Deckel, ultraleicht,
Antihafbeschichtung,
Induktionsboden, Ø 320 mm, H 80
mm**

MODELL: 266-032

76,00 € + IVA

 [Lieferzeiten anfragen](#)



Durchmesser des Kochtopf	32 cm
Topftiefe	8 cm

Material	ultraleichtes Eisen
Topftyp	Wokpfanne

Beschreibung

Wokpfanne mit Deckel, ultraleicht, Antihafbeschichtung, Induktionsboden, Ø 320 mm, H 80 mm

Die Wokpfanne, Modell Nr. 266-032, 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 Wokpfanne 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 Wokpfanne eignet sich aufgrund ihrer Beschaffenheit besonders zum Schwenken und frittieren.

FOTO REIN INDIKATIV