



Pan-à-moi licht gietijzeren braadpan Excalibur coating ø 24cm

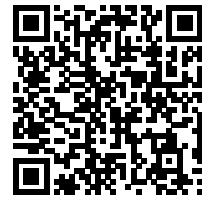
5 4 2 0 0 5 9 8 2 1 7 5 6



5 420059 821756 >

point
virgule

Adviesprijs:
€ 79,95



BESCHRIJVING

Beleef de unieke bak-ervaring met de Pan-à-moi licht gietijzeren braadpan met Excalibur coating ø 24cm van Point-Virgule.

Perfect aankorsten met de ideale aanbakkwaliteiten van een gietijzeren pan in combinatie met de stevigste en meest duurzame Whitford Excalibur antiaanbaklaag.

Onmisbare kwaliteiten in één pan voor een perfecte controle in het schroeï- en braadproces.

- - met ergonomische en koel houdende handgreep.
- - kan op alle warmtebronnen inclusief inductievuur gebruikt worden en is ovenbestendig tot 260°C.
- - eenvoudig te reinigen dankzij de kwaliteitsvolle antiaanbaklaag.
- - met gelimiteerde levenslange garantie op fabricatiefouten en mits goed gebruik.
- - geen PFOA

De schroeïpannen van de Pan-à-moi collectie worden erkend door de prestigieuze verenging 'The Mastercooks of Belgium'.

SPECIFICATIES

Algemeen

Fysieke kenmerken

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Geschikt voor warmtebronnen	Elektrische kookplaat, Gasvuur, Inductie, Vitrokeramisch	Diameter	24
Inhoud	1.5	Gewicht	1240
		Hoogte	7
		Materiaal	Gietijzer
		Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)
		Met inklapbaar handvat	✘

Gebruiksgemak

Materiaal antikleeflaag	Excalibur
Met antikleeflaag	✔

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig	✘
------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig