



## Pan-à-moi gietijzeren grillpan met Excalibur coating 28x28cm

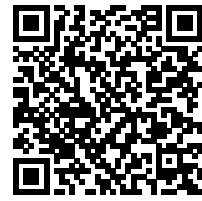
5 4 2 0 0 5 9 8 2 1 7 9 4



5 420059 821794 &gt;

point  
virgule

Adviesprijs:  
€ 99,75



### BESCHRIJVING

Beleef de unieke bak-ervaring met de Pan-à-moi gietijzeren grillpan met Excalibur coating 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 schroei- 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 schroeipannen van de Pan-à-moi collectie worden erkend door de prestigieuze verenging 'The Mastercooks of Belgium'.

Afmeting: 28x28cm

### SPECIFICATIES

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**Algemeen**

Geschikt voor  
warmtebronnen

Elektrische kookplaat,  
Gasvuur, Inductie,  
Vitrokeramisch

**Fysieke kenmerken**

Afmetingen 28 x 28  
Breedte 28  
Lengte 28  
Materiaal Gietijzer  
Met inklapbaar  
handvat **✗**

**Gebruiksgemak**

Materiaal  
antikleeflaag

Excabibur

Met antikleeflaag **✓**

**Onderhoud & Reiniging**

Vaatwasbestendig **✗**

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig