

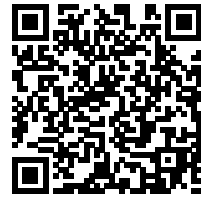


Steelpan met schenktuit Ø 16 cm

Model: 0797229991



Adviesprijs:
€ 49,99



BESCHRIJVING

Het woord braadpan komt van het Latijnse woord voor pollepel - zo werd bijvoorbeeld de handige pot met handvat gebruikt voor het goulashkanon. Kleine gerechten, melk en soepen kunnen snel worden opgewarmd. Het is ook handig voor crèmes en pudding. Terwijl de ene hand het handvat vasthoudt - het holle handvat warmt niet op tijdens het koken - leidt de andere de garde in de pan. In een steelpan worden sauzen op een laag vuur ingekookt, die vervolgens over de blootliggende schenkrand gedoseerd en druipvrij op de borden worden gedoseerd. Als er iets brandt, kunnen resten gemakkelijk van de vloer worden verwijderd - dankzij het hoogwaardige materiaal van roestvrij staal of Silargan. WMF braadpannen kunnen natuurlijk in de vaatwasser, ze zijn geschikt voor alle fornuizen inclusief inductie. De potten zijn bolvormig of met een rechte potwand, met of zonder deksel en met een diameter van 10 tot 24 centimeter.

- Inhoud: Pan Ø 16 cm (ong. 1,5 l) - optimaal voor fornuizen met Ø 14,5 cm, hoogte: 7,5 cm - artikelnummer: 0797229991
- Brede schenkrand voor druppelvrij schenken.
- WMF-potten zijn geschikt voor alle kacheltypen, ook inductie. TransTherm-Allherdboden: Gepatenteerde vloerconstructie met gelijkmatige warmteverdeling en uitgebreide warmteopslag voor energiezuinig koken.
- Materiaal: Cromargan: roestvrij staal 18/10 roestvrij - vaatwasmachinebestendig, gemakkelijk schoon te maken, ovenbestendig, smaakneutraal en zuurbestendig.
- Ontwikkeld in Duitsland.

SPECIFICATIES

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig


Algemeen

Inhoud 1,5

Fysieke kenmerken

Diameter 16
Hoogte 7,5
Materiaal Roestvrij staal (RVS)

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig