

AUTHENTIC COOK EXPERT

NL Deze braadpannen in carbonstaal leveren ultieme keukenprestaties. Ze zijn voorzien van een uiterst sterke Crystal Rock anti-kleef laag die heel krasbestendig is, PFAS-vrij én resistent tegen temperaturen tot 350°C.

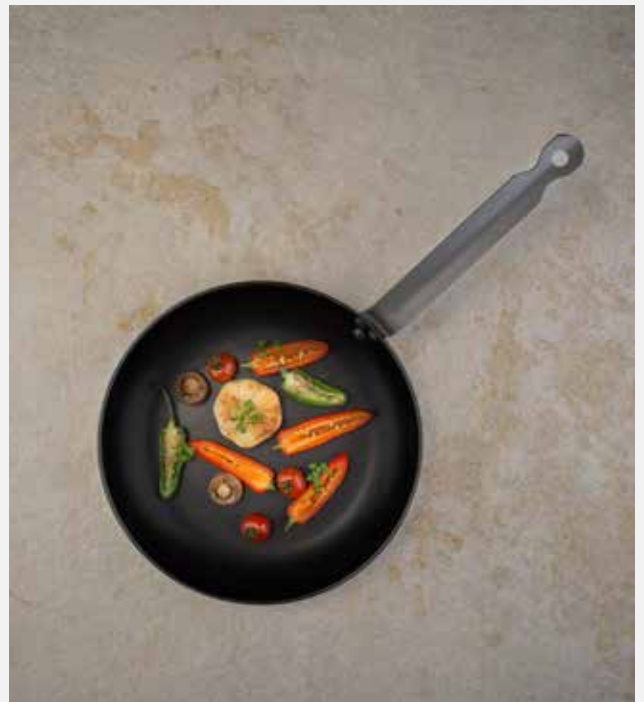
Perfect voor het toetschroeien van vlees of om heerlijk krokant te wokken!

De pannen geleiden goed de warmte, maar zijn tegelijkertijd ultralicht. Deze professionals-reeks mag op alle vuren, inclusief inductie en heeft handgrepen die ook mee in de oven mogen.

FR Ces poêles en acier au carbone offrent une performance ultime en cuisine. Elles sont dotées d'un revêtement antiadhésif Crystal Rock extrêmement solide, qui résiste aux rayures, ne contient pas de PFAS et résiste à des températures allant jusqu'à 350°C.

Parfait pour saisir la viande ou pour une cuisson croquante au wok !

Les poêles conduisent bien la chaleur, mais sont en même temps ultra légères. Cette gamme professionnelle peut être utilisée sur toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction, et possède des poignées qui supportent également le four.



SPECIFICATIES | CARACTÉRISTIQUES

MATERIAAL/CORPS

Carbonstaal
Acier carbone

AFWERKING/FINITION

Crystalrock coating

WANDDIKTE/ÉPAISSEUR JUPE

2 mm

BODEMDIKTE/ÉPAISSEUR FOND

2 mm

HANDGREPEN/POIGNÉES

Behandeld staal voor een professionele look & feel
Acier traité pour une apparence et une sensation professionnelles

3
— YEARS —
WARRANTY



AUTHENTIC COOK EXPERT

PANNEN | POÊLES



9197438

USERS	3
DIM	Ø 24 cm
EAN	5411159966690
CTN	6 CTN

2119338

USERS	4
DIM	Ø 26 cm
EAN	5400586618425
CTN	6 CTN

8792841

USERS	5
DIM	Ø 28 cm
EAN	5411159966867
CTN	6 CTN

WOK



4970743

DIM	Ø 30 cm
EAN	5411159967055
CTN	6 CTN



