

C2719102 Super Start Set 2 braadpannen 22/28cm Tefal



Categorie:

Merk: Tefal

Model: C2719102

3 1 6 8 4 3 0 3 4 6 3 2 1



3 168430 346321 >

89,99€

OMSCHRIJVING

Extra duurzaam Intensief mixen, koken op hoog vuur, flink schoonmaken... Serieus koken vraagt ??om serieus kookgerei dat de tand des tijds kan doorstaan. Tefal pannen zijn gemaakt om de meest intensieve bereidingen te weerstaan: garnalen met tempurakorst, courgettebloesembeignets en de show-stopper: uitgelezen stukken vlees die elke keer weer perfect - sappig en mals van binnen met die ideale knapperige schroei aan de buitenkant. De exclusieve kenmerkende technologieën van Tefal ronden het pakket af, voor duurzaam kookgerei dat lang meegaat: Thermo-Signal™ zorgt dat je elke keer een perfect bakresultaat bereikt en de verbeterde inductiebodem wordt gelijkmatig warm.

De pan in gebruik

Deze pannenset is ideaal voor 3 tot 4 personen. In een 22 cm pan bak je ongeveer 3 burgers en in een 28 cm pan bak je er ongeveer 4.

Tip: Let met het koken op inductie op de juiste diameter, de onderkant van de pan dient even groot te zijn als de kookzone die je gebruikt.

Tefal Super Start koekenpannenset - Ø 22/28 cm

- 100% veilig: geen PFOA, geen lood en geen cadmium

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u
DI	9u tot 18u
WOE	9u tot 18u
DO	9u tot 18u

VRIJ	9u tot 18u
ZAT	10u tot 18u
ZON	GESLOTEN

- Incl. Thermo-Signal voor perfect en gezond bakken op de juiste temperatuur
- Gelijkmatische en snelle verwarming door verbeterde inductiebodem
- Gemaakt in Frankrijk
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Milieuvriendelijk: recyclebaar product

100% Veilige coating

0% PFOA, 0% lood, 0% cadmium* * Strengere controles dan die vereist worden door de huidige regelgeving rondom contact met levensmiddelen. Product bevat geen lood of Cadmium (geen Pb, geen Cd), ook niet in de antiaanbaklaag. Geen migratie op een meetniveau van 0,005 mg/kg.

Thermo-Signal™ voor perfecte resultaten

De Thermo-Signal™ in de bodem van de pan geeft aan wanneer de ideale baktemperatuur is bereikt. Op deze temperatuur blijven texturen, kleuren en smaken behouden. Voor heerlijke, smaakvolle maaltijden, elke dag weer!

Geschikt voor alle warmtebronnen, incl. inductie

Geschikt voor alle warmtebronnen (gas, elektrisch, keramisch, inductie) en inductie.

Gemakkelijk schoon te maken

Dankzij de coating aan de binnen- en buitenkant, is de pan makkelijk schoon te maken.

Bredere inductiebodem

Dankzij de extra grote Thermo-Fusion™ inductieplaat wordt de pan snel warm en wordt deze warmte evenredig verspreid. Zo krijg je gelijkmatige bereidingen.

Gemaakt in Frankrijk

Ontworpen en geproduceerd in Frankrijk met hoogwaardige vakmanschap expertise.

SPECIFICATIE

Fysieke kenmerken

Gewicht	4 kg
Kleur	Zwart
Materiaal	ALUMINIUM

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Met inklapbaar
handvat



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		