

**NIEDRIGE ANTIHAFT-KERAMIKPFANNE 1 GRIFF 20 x 4,2
cm 2-LAGIG**

Agnelli 1907 Alu-Inox Bratpfanne mit niedrigem, ausgestellttem Rand – Ø 24 cm



vedi prodotto online

CODICE: **0700242621120**

MARCA: **AGNELLI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Vielseitig, elegant und für gesundes Kochen konzipiert: Die Agnelli 1907 Low Flared Bratpfanne aus 2-lagigem Alu-Inox bietet hohe Leistung kombiniert mit einem raffinierten Design und ist ideal sowohl für den täglichen Gebrauch als auch für aufwendigere Zubereitungen.

Der hochglanzpolierte Aluminiumkörper sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung, während die PFAS-freie Keramik-Antihaftbeschichtung fettarmes Kochen ermöglicht und so die wertvollen Inhaltsstoffe der Lebensmittel erhält. Die hohe, ausgestellte Form eignet sich perfekt zum Anbraten, Rühren und Bräunen – einfach und präzise.

Der einzelne, nickelfreie Edelstahlgriff aus mikrogegossenem Stahl sorgt für einen ergonomischen und sicheren Halt. Dank der unverwechselbaren Ästhetik der Baldassarre Agnelli 1907-Serie eignet sich diese Pfanne ideal zum direkten Servieren am Tisch und verleiht jedem Gericht eine dezente Eleganz.

HAUPTMERKMALE:

- Durchmesser: 24 cm
 - Typ: Niedrig ausgestellte Pfanne
 - Material: 2-lagiges Alu-Edelstahl-Aluminium
 - Innenbeschichtung: PFAS-freie Keramik-Antihaftbeschichtung
 - Oberfläche: Glänzend (spiegelglatt)
 - Griff: 1 nickelfreier Edelstahlgriff
 - Linie: Agnelli 1907 Alu-Inox
 - Ideal für gesundes Kochen ohne zusätzliches Fett
- Nicht spülmaschinengeeignet
- Kompatibel mit Induktionskochfeldern

Eine Pfanne für alle, die Kontrolle, Vielseitigkeit und professionelle Qualität suchen, ohne dabei auf Eleganz direkt auf dem Tisch verzichten zu müssen.