

**GERILLTE GRILLPFANNE AUS GUSSEISEN MIT GRIFF 34x21 cm.**

RECHTECKIGE GERILLTE STEAKPFANNE STAUB



vedi prodotto online

CODICE: 0580003269343



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Rechteckige Gusseisenpfanne 34x21 cm mit Silikongriff für einen festen Halt.  
Perfekt für jede Art der Zubereitung, vom klassischen Steak bis zum Fisch, vom Gemüse bis zum Geflügel.

## DETAILS:

Staub - emailliertes Gusseisen

Zum Anbraten von Gemüse, Grillen von Fleisch, Braten von Fertiggerichten oder Schmoren.

Entgegen der allgemeinen Meinung sind die emaillierten Gusseisenwerkzeuge von Staub ideal für alle Arten des Kochens, und dank der innovativen HEXAGON-Serie ist auch das Braten in der Pfanne ein Kinderspiel.

Sie werden allen Kocharten, die Sie lieben werden, immer einen Hauch an gesunder und schmackhafter Küche hinzufügen.

## VORTEILE VON EMAILLIERTEM GUSSEISEN:

Emailliertes Gusseisen ist eine kohlenstoffreiche Eisenlegierung und ist mit glasartiger Emaillierung überzogen.

Es ist eines der Materialien, das die Wärme am besten speichert, sie langsam, perfekt gleichmäßig auf der gesamten Kochfläche verteilt. Emailliertes Gusseisen speichert ebenso gut Kälte, so dass es auch für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlschrank verwendet werden kann.

Alle Töpfe von Staub haben eine professionelle mattschwarze Innenseite:

- hochwertige Emaillierung, die sehr widerstandsfähig gegen Temperaturschwankungen, hohe Temperaturen und sogar Kratzer ist;
- hat die idealen Eigenschaften zum Kochen über offenem Feuer und somit bei großer Hitze (Braten, Grillen und Karamellisieren) als auch bei kleiner Hitze (Schmoren, Dünsten und Übergaren) ;
- bevorzugt von Spitzenköchen wie Paul Bocuse, dem erfolgreichen Gastronomen und Autor aus Lyon. Das emaillierte Gusseisen von Staub bietet darüber hinaus einen ganz besonderen Vorteil: Je öfter ein Produkt von Staub verwendet wird, desto besser wird seine Leistung, was auf die physikalischen Poreneigenschaften des Gusseisens zurückzuführen ist.