

SOLUZIONI FOODSERVICE

PRO-DIAMOND SENO&SENO HOCHGESTELLTE ANTIHAFTPFANNE AUS ALUMINIUM cm. 32X7,5

Bratpfanne mit Antihftbeschichtung mit ultrabeständigem Diamantpulver, Dicke mm. 4
mit Edelstahlgriff Durchmesser cm. 32 Höhe cm. 7.5



vedi prodotto online

CODICE: 0700049567587

MARCA: Chef secret



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die ausgestellte, hohe Antihaftpfanne SENO&SENO von Pro-Diamond steht für Spitzenleistungen in der modernen Küche und vereint Innovation und Leistung auf höchstem Niveau. Diese Pfanne besteht aus einem hochwertigen Aluminiumgehäuse und bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung für makellose kulinarische Ergebnisse.

Sein 4 mm dicker Boden sorgt für optimale Stabilität auf dem Kochfeld und garantiert so ein gleichmäßiges und effizientes Garen. Dank der Antihaf-Technologie von Pro-Diamond können Sie in dieser Pfanne ohne Zugabe von überschüssigem Öl oder Fett kochen und so Ihre Lieblingsgerichte gesünder und leichter zubereiten.

Die Pfanne ist vielseitig einsetzbar und dank ihres speziellen Bodens für verschiedene Wärmequellen, einschließlich Induktion, geeignet. Dies macht es zur idealen Wahl für eine Vielzahl moderner Küchen. Darüber hinaus verleiht die X-Fusion-Außenbeschichtung der Pfanne eine außergewöhnliche Widerstandsfähigkeit gegenüber hohen Temperaturen und gewährleistet so eine lange Haltbarkeit und Leistung.

Um langfristig eine optimale Leistung zu gewährleisten, empfehlen wir, einige einfache Gebrauchs- und Pflegehinweise zu befolgen. Vor dem Gebrauch empfiehlt es sich, die Pfanne mit Wasser und Seife zu waschen und den Innenraum mit einer leichten Ölschicht vorzukonditionieren. Es ist wichtig, eine Überhitzung der leeren Pfanne zu vermeiden und beim Kochen mäßige Hitze zu verwenden. Darüber hinaus wird empfohlen, beim Umgang mit der heißen Pfanne Handschuhe oder Schutz zu tragen und bei der Reinigung auf den Einsatz von Scheuermitteln zu verzichten.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Komposition:

- Obere Beschichtung sorgt für hervorragende Antihafwirkung.
- Zwischenbeschichtung, ULTRA VERSTÄRKT MIT synthetischen DIAMANTEN, um die Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer und Abrieb zu erhöhen.
- Grundierung, ultraverstärkt mit Mineralpartikeln, für maximale Haftung.
- Geschmiedetes Aluminium (98 % Reinheit) mit hoher Dicke für mehr Stabilität und längere Lebensdauer.
- THERMORADIANTE® verformungssicherer Edelstahl.
- Hochtemperaturbeständige X-FUSION-Außenbeschichtung.
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln

VERWENDEN

- im Ofen
- auf traditionellem / Gasherd
- auf einem Induktionskochfeld
- Waschen in der Spülmaschine
- auf Strahlungsplatte
- auf einem Glaskeramik-Kochfeld