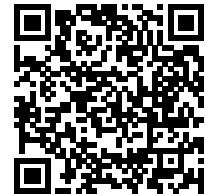
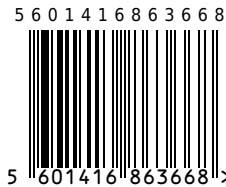




Merk: **Point-Virgule**
Model: PV-PRO-0624



Omschrijving

Bak en braad als een professionele chef met de koekenpan Ø 24cm uit de Professional Collectie van Point-Virgule.

Deze koekenpan heeft een diameter van 24cm, een hoogte van 5cm en een inhoud van 2.1 liter.

Ontdek de voordelen van de Point-Virgule Cooking Professional collectie:

- - vervaardigd uit hoogwaardig roestvast staal 18/10
- - met ingekapselde en perfect platte bodem van 4mm in 3 lagen : binnenlaag uit roestvast staal 18/10, middenlaag uit aluminium en buitenlaag uit roestvast staal.
- - voor een optimale warmtegeleiding en -verdeling
- - keuze uit een uitgebreid assortiment in een modern design
- - geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie (Class Induction Label met rendement van 96%)
- - met perfect afsluitbare deksels om warmte- en energieverlies te verhinderen.
- - met uiterst stevige en hittebestendige handvaten
- - 25 jaar garantie op fabricatiefouten bij normaal gebruik
- - en mag gewoon in de vaatwasser.

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch	Inhoud	2.1 Liter
-----------------------------	--	--------	-----------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	24 cm	Hoogte	5 cm
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)	Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS) 18/10

GEBRUIKSGEMAK

Met antikleeflaag	Nee
-------------------	-----

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Ja
------------------	----