

Merk: Point-Virgule

Model: PV-PAM-8008

€ 89,25

Excl. BTW: € 73,76



Omschrijving

Beleef de **unieke bak-ervaring** met de **Pan-à-moi licht gietijzeren braadpan met Excalibur coating Ø 28cm** van **Point-Virgule**.

Perfect aankorsten met de **ideale aanbakkwaliteiten van een gietijzeren pan** in combinatie met de stevigste en **meest duurzame Whitford Excalibur antiaanbaklaag**.

Onmisbare kwaliteiten in één pan voor een perfecte controle in het schroeï- en braadproces.

- - met ergonomische en **koel houdende handgreep**.
- - kan op **alle warmtebronnen inclusief inductievuur** gebruikt worden en is **ovenbestendig tot 260°C**.
- - **eenvoudig te reinigen** dankzij de kwaliteitsvolle antiaanbaklaag.
- - met **gelimiteerde levenslange garantie op fabricatiefouten en mits goed gebruik**.
- - geen PFOA

De schroeïpannen van de Pan-à-moi collectie worden **erkend door de prestigieuze vereniging 'The Mastercooks of Belgium'**.

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch	Inhoud	2.2 Liter
-----------------------------	--	--------	-----------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	28 cm	Gewicht	1630 g
Hoogte	7 cm	Materiaal	Gietijzer
Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)		

GEBRUIKSGEMAK

Materiaal antikleeflaag	Excalibur	Met antikleeflaag	Ja
-------------------------	-----------	-------------------	----

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Nee
------------------	-----