



Merk: **Point-Virgule**
Model: PV-PAM-8026

€ 114,50

Excl. BTW: € 94,63



Omschrijving

Beleef de **unieke bak-ervaring** met de **Pan-à-moi ovalen gietijzeren vispan met Excalibur coating** 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'**.

Afmetingen: **38x26cm**



Wara

Stalenstraat 86 , 3600 Genk

089/38.18.66
weborder@warashop.be

Specificaties

ONDERHOUD & REINIGING

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