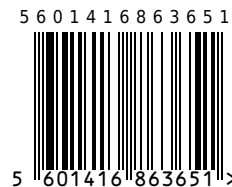




Merk: **Point-Virgule**
Model: PV-PRO-0620

€ 59,95



Omschrijving

Bak en braad als een professionele chef met de koekenpan Ø 20cm uit de Professional Collectie van Point-Virgule.

Deze koekenpan heeft een diameter van 20cm, een hoogte van 4.5cm en een inhoud van 1.4 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 | 1.4 Liter |
|-----------------------------|--|--------|-----------|

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------------------|
| Diameter | 20 cm | Hoogte | 4.5 cm |
| Materiaal | Roestvrij staal (RVS) | Materiaal handvat | Roestvrij staal (RVS) 18/10 |

GEBRUIKSGEMAK

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

ONDERHOUD & REINIGING

| | |
|------------------|----|
| Vaatwasbestendig | Ja |
|------------------|----|