

Merk: Point-Virgule

Model: PV-PAM-8000

€ 74,95



## Omschrijving

Beleef de unieke bak-ervaring met de Pan-à-moi licht gietijzeren braadpan met Excalibur coating Ø 20cm 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 verenging 'The Mastercooks of Belgium'.

## Specificaties

### ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Vitrokeramisch	Inhoud	1 Liter
-----------------------------	--	--------	---------

### FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	20 cm	Gewicht	820 g
Materiaal	Gietijzer	Materiaal handvat	Roestvrij staal (RVS)

#### GEBRUIKSGEMAK

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

#### ONDERHOUD & REINIGING

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