

STAHL





- Eisen = das ist Stahl, ein mineralisches Produkt.
- Schutzbeschichtung auf der Basis von Bienenwachs
- Garantiert ohne Beschichtung: Weder PFOA noch PTFE noch Keramik..
- Umweltfreundlicher Herstellungsprozess. • Made in France.

VERWENDUNG

- Anbraten, Bräunen, Grillen.
- Ideal für hohe Temperaturen zur Karamellisierung des Saftes.
- Ideal für Steaks und sonstiges gegrilltes Fleisch, Omelettes, Bratkartoffeln, Pfannkuchen usw.

WISSENWERT

- Eine Pfanne aus Stahlblech muss eingebraten werden. Im Laufe des Gebrauchs färbt sie sich schwarz. Je mehr eine Pfanne gebraucht wurde, umso besser ist der Kochvorgang; je schwärzer sie ist, umso weniger haftet sie. Geschirrspüler und Reinigungsprodukte dürfen nicht eingesetzt werden.
- Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktion.

Neue Pfanne vor dem Einbraten

Eingebrannte Pfanne, die schwarz geworden ist und auf natürliche Weise Haftung vermeidet.



Runde Bratpfanne



Ref. 5610
ø 20 bis 36 cm

wok



Ref. 5619 mit 2 Griffen / ref. 5618 mit Stiel
ø 24 bis 32 cm

Runde Grillpfanne



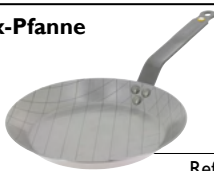
Ref. 5613
ø 26 und 32 cm

Hohe Bauernpfanne



Ref. 5654 mit 2 Griffen / ref. 5614 mit Stiel
ø 24 cm bis 32 cm

Steak-Pfanne



Ref. 5616
ø 24 und 28 cm

Paella-Pfanne



Ref. 5652.32
Geeignet für Haushaltsbackofen
ø 32 cm, Edelstahlgriffe

Ofenpfanne



Ref. 5651.36
Geeignet für Haushaltsbackofen
L.36 cm, Edelstahlgriffe

Pfanne für 3 Blinis



Ref. 5612.03
Für 3 Blinis ø 10 cm

Pfanne für Blinis
ø 12 cm



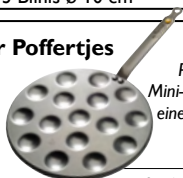
Ref. 5612.12
ø 12 cm

Crêpe-Pfanne



Ref. 5615
ø 24 bis 30 cm

Pfanne für Poffertjes
und Mini-
Blinis



Ref. 5612.16
Für 16 Poffertjes ø 4 cm

*Poffertjes sind
Mini-Pfannkuchen,
eine holländische
Spezialität.*

Omelette-Pfanne



*Abgerundete Form
zum leichten
Wenden
der Omelettes.*

Ref. 5611.24
ø 24 cm



Plancha
mit Aluminium
Griffen

Ref. 5640.01
L. 38 x 26 cm



Rechteckige Grill Pfanne

Ref. 5640.02
L. 38 x 26 cm