

Mehrschicht-Cookware



Sauteuse	ohne Schüttrand	ø 28.0 cm	9.1 cm	4.8 Liter
Sauteuse	ohne Schüttrand	ø 24.0 cm	9.1 cm	3.3 Liter
Sauteuse	ohne Schüttrand	ø 22.0 cm	8.0 cm	2.5 Liter
Sauteuse	ohne Schüttrand	ø 20.0 cm	7.5 cm	2.0 Liter
Sauteuse	ohne Schüttrand	ø 18.0 cm	6.6 cm	1.4 Liter



Wok rund		ø 36.0 cm	10.0 cm	5.0 Liter
----------	--	-----------	---------	-----------



Flachboden-Wok		ø 36.0 cm	8.0 cm	5.0 Liter
----------------	--	-----------	--------	-----------

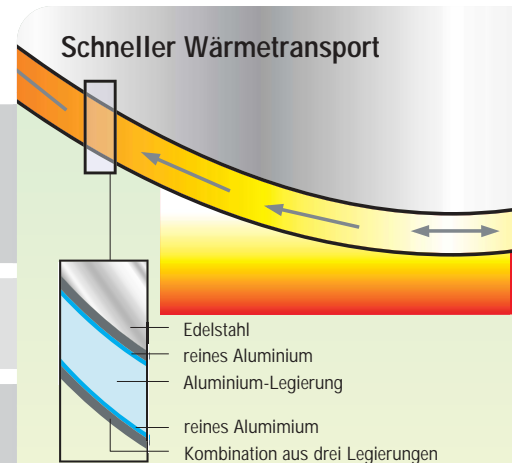


Wok rund		ø 36.0 cm	14.0 cm	9.5 Liter
----------	--	-----------	---------	-----------

Eisen-Wok



Eisen-Wok gross		ø 36.0 cm	14.0 cm	9.5 Liter
-----------------	--	-----------	---------	-----------



Die idealen Pfannen für den A la Minute Einsatz. Ob Sautieren oder Wok-Kochen: Sie brauchen eine hohe Temperatur am Boden (220° C), in den Seitenwänden schnell absinkend (140° C). Gelöst wurde diese Aufgabe durch den Einsatz des speziellen 7-schichtigen Materials, das schnellen Wärmetransport ermöglicht.

INDUCS[®]
Inductions concept systems

Weitere Infos bei Ihrem Fachberater.
©11/2003 INDUCS AG