

CERADUR PROFI STIELPFANNE, 24 CM

Artikelnummer: 0744246021 | EAN: 4000530639981 | CMMF: 7115005242



Beschreibung

Einfach zu reinigendes Multitalent für exzellente Bratergebnisse

Robust und vielseitig: Die CeraDur Profi Stielpfanne mit 24 cm Durchmesser von WMF ist ein absolutes Multitalent. Ihre strapazierfähige keramische Antihafversiegelung mit hartem mineralischem Aufbau ist extrem hitzebeständig und eignet sich daher perfekt zum scharfen Anbraten von Fleisch oder auch knackigem Gemüse und vielem mehr. Der TransTherm®-Allherdboden sorgt dabei für eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung sowie energiesparendes Braten.

Hauptmerkmale/Vorteile



CeraDur Antihafversiegelung



TransTherm®-Allherdboden



Cromargan®



Wärmereduzierender Bakelitgriff



Tropffreies Ausgießen



Lieferumfang



• 1 Stielpfanne (24 cm)

Technische Details

Produktfamilie	Bratpfanne
Durchmesser	24 cm
Material	Rostfreier Edelstahl 18/10
Herdarten	Induktion - Gas - Glaskeramik - Halogen
Backofengeeignet	Nein
Spülmaschinengeeignet	Ja, aber Spülen per Hand empfohlen
Innenversiegelung	Keramik
Thermo-Spot Temperaturanzeiger	Nein
Außenversiegelung	Hochglanzpolierter Edelstahl
Schüttrand	Ja
Höhe	49mm
Bodenplatten Durchmesser	188mm
Kochoberfläche	Keramik
Durchmesser cm / Anzahl der Personen (Pfannen)	22-24 cm / 2-3 Personen
Abnehmbarer Griff	Nein
Antihafversiegelung	CeraDur
Boden	TransTherm® Allherdboden

Weitere Details

CMMF	EAN
7115005242	4000530639981 14000530639988

PCS / Parcel	PCS / Layer	Layer / Pallet	PCS / Pallet	PCS / Container
4	24	6	144	C20: 3104 C40: 6372

Unpacked Product (h/w/l)	Packed Product (h/w/d)	Standard Product (h/w/d)	Pallet (h/w/d)
71 /255 /436 mm	75.0/255.0/445.0 mm	255.0/300.0/480.0 mm	1674.0/800.0/1200.0 mm
1,00 kg	1,45 kg	5,80 kg	208,80 kg

Weitere Informationen finden Sie unter groupeseb.mino.app oder unter info.de@groupeseb.com.