



WMF Premium One 1788556040 pannenset 5-delig

- Cool+ technology: holle handgrepen die koel blijven tijdens het koken
- RVS deksel met stoomgaatje
- Maataanduiding aan de binnenkant
- Gemaakt van Cromargan® 18/10 roestvrij staal
- TransTherm® universele bodem
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Geschikt voor in de oven tot 200 °C
- Gemaakt in Duitsland

Houd je handen en hoofd koel tijdens het koken



Gepatenteerde Cool+ technologie zorgt voor comfort en veiligheid tijdens het koken

Nooit meer je handen branden aan roestvrij stalen handgrepen tijdens het koken! De warmteoverdracht van de pan naar het handvat wordt effectief verminderd dankzij de gepatenteerde Cool + technologie. Je kunt Cool + herkennen aan de rode stippen, die ook een opvallend detail zijn op de gepolijste Cromargan® 18/10 roestvrij stalen pannen!

Alle pannen zijn gemaakt van het hoogwaardige Cromargan® 18/10 roestvrij staal waardoor ze bestand zijn tegen voedselzuren en zeer duurzaam in gebruik! Dankzij de TransTherm® universele bodem wordt de warmte snel en gelijkmatig verdeeld over de gehele pan. Bovendien wordt deze warmte voor langere tijd opgeslagen, waardoor het fornuis naar beneden gezet kan worden, wel zo energiebesparend!

Ook zijn de pannen geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie. Nog meer voordelen: de roestvrij stalen deksels zijn voorzien van een stoomopening waardoor het water niet op je kookplaat spat. Je kunt nauwkeurig de inhoud meten dankzij de maataanduiding aan de binnen en alle pannen mogen in de vaatwasser worden gereinigd! Deze WMF Premium One pannenset bestaat uit:

- 3x hoge kookpannen met deksel (16/20/24cm)
- 1x lage kookpan (20 cm)
- 1x steelpan (16cm)



Cool+ Technology:
aangenaam en functioneel

De Cool+Technology, herkenbaar aan de rode details, zorgt ervoor dat warmteoverdracht van de pan naar de handgrepen sterk wordt verminderd. De handgrepen kunnen wel nog wat warm worden, zeker als je op gas kookt, maar ze worden niet heet.



Stapelbaar ontwerp

Dankzij het functionele en ruimtebesparende ontwerp kun je eenvoudig de pannen opstapelen.



Roestvrij stalen deksel met Cool+ handgreep

Robuust deksel van hoogwaardig roestvrij staal, met praktische Cool+ handgreep en geïntegreerde stoomopening voor gecontroleerde stoomafgifte.



Maataanduiding

Maataanduiding aan de binnenkant van de pan voor extra precisie.



Brede schenkrand

Door de brede schenkrand kun je vloeistoffen gemakkelijk druppelvrij overschenken en/of afgieten.



TransTherm® universele bodem

Gepatendeerde bodem waarbij de hitte gelijkmatig wordt verdeeld en opgeslagen. Zo kook je nog efficiënter.



Gemaakt van Cromargan® 18/10 roestvrij staal

Dankzij het voor WMF kenmerkende hoogwaardige Cromargan® 18/10 roestvrij, zijn alle pannen uitermate duurzaam, zuurbestendig, vormvast, hygiënisch, smaakneutraal en geschikt voor in de oven.



Zeer duurzaam

De pannen zijn van goede kwaliteit: sterk materiaal en een zorgvuldige afwerking zorgen ervoor dat de vorm in de loop van de tijd behouden blijft.

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Afwerking binnenzijde
- Afwerking buitenzijde
- Kleur buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep
- Kleur van de handgreep
- Materiaal deksel(s)
- Maataanduiding (alleen kookpannen)
- Materiaal binnenzijde pan
- Aantal stuks in een set

[Additional Set]
 [Stainless Steel 18/10]
 Inductie - gas - elektrisch - keramisch - halogeen
 [YES, UP TO 250°C]
 JA, ECHTER HANDMATIG AFWASSEN AANBEVOLEN
 Geborsteld rvs
 GEPOLIJST RVS
 GEPOLIJST ROESTVRIJ STAAL
 JA
 VAST
 [Stainless Steel Polished]
 ROESTVRIJ STAAL
 Ja
 ROESTVRIJ STAAL
 [Pots sets]

