



Tefal Intensity C4180433 koekenpan 24 cm

- Bakken met keramiek: knapperige en krokante resultaten
 - 100% veilige keramische laag: 0% PFOA, 0% lood en 0% cadmium
 - 100% PFAS-Vrij
 - Incl. Thermo-Signal™ voor perfecte resultaten door bakken op de juiste temperatuur
 - Brede inductiebodem voor nog gelijkmatigere warmteverspreiding
 - Gemaakt in Frankrijk
 - Geschikt voor alle warmtebronnen, incl. inductie
- *Anti-kleefkwaliteiten verminderen naarmate tijd verstrekt

Robuust en krokant bakken



Intens krokant resultaat

Intens koken vraagt om kookgerei met een hoge weerstand dat geschikt is voor het werk. Daarom heeft Tefal zijn Intensity koekenpan uitgerust met een keramisch oppervlak dat opmerkelijke weerstand en ongelooflijk knapperige resultaten biedt. Ideaal voor knapperige recepten boordevol smaak, zoals runderfilets, aangebraden asperges en verrukkelijke hamburgers. Dankzij de Thermo-Signal™ warmte-indicator weet je wanneer de pan de juiste temperatuur heeft bereikt, waardoor je gegarandeerd perfecte bakresultaten behaalt. Geniet van snel opwarmen, gelijkmatig koken en volledige compatibiliteit met alle warmtebronnen (inclusief inductie) - voor heerlijke, knapperige maaltijden.

Producteigenschappen:

- Bakken met keramiek: knapperige en krokante resultaten
 - 100% veilige keramische laag: 0% PFOA, 0% lood en 0% cadmium
 - 100% PFAS-Vrij
 - Incl. Thermo-Signal™ voor perfecte resultaten door bakken op de juiste temperatuur
 - Brede inductiebodem voor nog gelijkmatigere warmteverspreiding
 - Gemaakt in Frankrijk
 - Geschikt voor alle warmtebronnen, incl. inductie
- *Anti-kleefkwaliteiten verminderen naarmate tijd verstrekt



Keramische laag voor krokant resultaat

Dankzij de harde keramische laag worden ingrediënten perfect krokant gebakken.



100% veilige keramische laag

Deze keramische laag is 100% PFAS-vrij.



Thermo-Signal™ voor perfecte resultaten

De Thermo-Signal™ in de bodem van de pan geeft aan wanneer de ideale baktemperatuur is bereikt. Op deze temperatuur blijven texturen, kleuren en smaken behouden. Voor heerlijke, smaakvolle maaltijden, elke dag weer!



Geschikt voor inductie

Geschikt voor alle warmtebronnen (gas, elektrisch, keramisch, halogeen) en inductie.



Brede inductiebodem voor gelijkmatige warmteverdeling

Dankzij de bredere inductiebodem wordt de pan nog beter en gelijkmatiger verwarmt. Zo behaal je nog betere resultaten.



PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Afmeting
- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Afwerking binnenzijde
- Thermo-Spot
- Afwerking buitenzijde
- Kleur buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep
- [Diameter bottom (part in contact with cooking plate)]
- Inhoud pan

KOEKENPAN
 [24 Cm]
 ALUMINIUM
 Inductie - gas - elektrisch - keramisch - halogeen
 JA, TOT 175 °C
 JA
 Keramisch
 JA
 Keramische coating (sol-geltechnologie)
 ZWART
 JA
 Vast
 [18.0 cm]
 [1.880 L]

- Benaming van coating/laag binnenkant
- Type bodem
- [Body Height (H1)]
- Coating kenmerk

KERAMISCH
INDUCTIETECHNOLOGIE
[48.40 mm]
PFOA vrij