



WMF Devil Koekenpannen set 20+28 cm 733726299

- Anti-aanbaklaag bestaande uit 3-lagen waardoor hij extreem krasbestendig is
- TransTherm® universele bodem zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en houdt de warmte langer vast.
- Gemaakt van hoogwaardig Cromargan® 18/10 roestvrij staal en is daardoor zeer duurzaam, zuurbestendig, vormvast, hygiënisch en smaakneutraal
- De koekenpannen hebben een holle RVS handgreep die niet heet wordt
- Brede schenkranden voor druppelvrij schenken
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Kan gebruik worden in de oven, let op de handgrepen blijven dan niet koel.

Perfekte koekenpannen voor het aanbraden van delicate ingrediënten zoals vis-, vlees en eiergerechten

Perfect geschikt voor het aanbraden van delicate ingrediënten.

Met de koekenpannen van de Devil serie van WMF kun je heel gemakkelijk delicate ingrediënten aanbraden. Het geheim is de veilige, hoogwaardige anti-aanbaklaag in combinatie met de universele TransTherm®-bodem, die zorgt voor een optimale warmteverdeling en -behoud tijdens het koken. \

Deze allround pannen zijn gemaakt van robuust, strak Cromargan® RVS 18/10 en zijn geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie. Verder beschikken ze over functionele kenmerken zoals RVS handgrepen die niet heet worden en een brede schenkrand.

WMF Devil Koekenpannenset 20 & 28 cm

Deze set bestaat uit een koekenpan van 20 en 28 cm.



Anti-Aanbak kwaliteiten

De hoogwaardige anit-aanbaklaag bestaat uit 3 lagen waardoor hij exteem krasvast is.



TransTherm® universele bodem

TransTherm® universele bodem, voor optimale warmteverdeling en -behoud dat bespaart energie tijdens het koken



Cromargan®

Dankzij het voor WMF kenmerkende hoogwaardige Cromargan® 18/10 rvs, zijn alle pannen uitermate duurzaam, zuurbestendig, vormvast, hygiënisch en smaakneutraal.



Ovenbestendige RVS handgreep

De koekenpannen hebben een RVS handgreep die geschikt is voor gebruik in de oven.



Holle handgrepen voor extra comfort

Door de holle binnenkant worden de handgrepen niet heet, waardoor de pannen nog meer comfort bieden tijdens het koken.



Brede schenkrand

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

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Afwerking binnenzijde
- Afwerking buitenzijde
- Gietrand
- Materiaal binnenzijde pan

ROESTVRIJ STAAL

Inductie - gas - elektrisch - keramisch - halogeen
[YES, UP TO 250°C]

JA, ECHTER HANDMATIG AFWASSEN AANBEVOLEN

Keramische coating

GEPOLIJST RVS

JA

KERAMISCHE LAAG