



**TEFAL MINERALIA FORCE koekenpan 24 cm makkelijk schoon te maken anti-aanbaklaag koekenpan thermo spot pannen Frankrijk koken inductiepannen mineralen G1230423**

- TEFAL MINERALIA FORCE KOEKENPAN: sterk van nature
- PAN MET KRACHTIGE ANTI-AANBAKLAAG: versterkt met mineralen voor extra duurzaamheid
- THERMO-SPOT®: de rode stip wordt effen rood als de pan de ideale temperatuur bereikt
- TEFALS INDUCTIEBODEM: voor gelijkmatig bereid eten
- EENVOUDIG SCHOON TE MAKEN anti-aanbaklaag
- Geschikt voor gas, elektrisch, keramisch en inductie
- GEMAAKT IN FRANKRIJK
- MILIEUVRIENDELIJKE INDUCTIEPANNEN: recyclebare producten met veilige anti-aanbaklaag (geen PFOA, geen lood, geen cadmium)
- 'S WERELDS NUMMER 1\*: ervaar elke dag heerlijke resultaten met Tefal, 's werelds nummer 1 in kookpannen en koekenpannen

\*Gegevens 2016 van een onafhankelijk panel, verkopen per merk in waarde, categorie kookpannen en koekenpannen.

## Sterk van nature



### De Tefal Mineralia Force koekenpan: sterk van nature

Met de Tefal Mineralia Force koekenpan ervaar je het soort duurzaamheid dat alleen Tefal kan bieden. De anti-aanbaklaag is versterkt met mineraaldeeltjes, zodat je elke dag weer gebruik kunt maken van deze pan. Tegelijkertijd zorgt de Thermo-Spot® ervoor dat je vlees perfect kunt bakken: wanneer de pan op temperatuur is, kan je dit namelijk zien aan de Thermo-Spot. De warmte wordt goed verdeeld dankzij de inductiebodem, zodat je ingrediënten overal aan dezelfde temperatuur worden blootgesteld. Naast slijtvast, is de anti-aanbaklaag ook makkelijk schoon te maken. Deze pan is geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie.



Versterkt met mineralen

De slijtvaste anti-aanbaklaag is versterkt met mineraaldeeltjes, voor extra duurzaamheid.



Extra duurzame anti-aanbaklaag

De zeer slijtvaste buitenkant is versterkt met mineralen en eenvoudig te reinigen.



THERMO-SPOT®

De Thermo-Spot® indicator kleurt effen rood als de pan de ideale temperatuur bereikt om te bakken. Als je hier op let, ben je verzekerd van een perfecte textuur, kleur en



Gelijkmatige bereiding

Tefals inductiebodem zorgt voor een goede verdeling van warmte, zodat er geen koudere of warmere delen zijn - niet op de pan en ook niet op het ingrediënt.

smaak. Geniet elke dag van heerlijke gerechten met een volle, aromatische smaak.



Geschikt voor alle warmtebronnen + inductie

Geschikt voor alle warmtebronnen, waaronder inductie (gas, elektrisch, keramisch, inductie) - jouw fornuis zit er vast tussen.



Gemaakt in Frankrijk

Ontworpen en geproduceerd in Frankrijk, met ultiem vakmanschap en expertise.



Tefal: Nummer 1 in kook- en koekenpannen\*

Tefal doet zijn best om ervoor te zorgen dat jij altijd alles uit je bereidingen kunt halen en kunt genieten, zowel aan tafel als in de keuken - nóg een reden waarom je voor Tefal kiest!  
\*Onafhankelijke paneldata uit 2016, merkwaarde, verkoopcijfers, categoriedefinitie kookpannen en koekenpannen



Onze belofte: gezond koken, milieuvriendelijk denken.

Tefal doet zijn best om ervoor te zorgen dat jij altijd alles uit je bereidingen kunt halen en kunt genieten, zowel aan tafel als in de keuken - nóg een reden waarom je voor Tefal kiest!  
\*Onafhankelijke paneldata uit 2016, merkwaarde, verkoopcijfers, categoriedefinitie kook- en koekenpannen



## PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Afmeting
- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Benaming van coating/laag binnenkant
- Afwerking binnenzijde
- Thermo-Spot
- Afwerking buitenzijde
- Kleur buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep
- Type bodem
- Kleur van de handgreep

KOEKENPAN  
[24 CM]  
ALUMINIUM  
INDUCTIE - GAS - ELEKTRISCH - KERAMISCH - HALOGEEN  
JA, TOT 175 °C  
ALLEEN DEKSELS & ACCESSOIRES  
[NON-STICK MINERALIA SURFACE]  
ANTI-AANBAKLAAG  
JA  
ANTI-AANBAKLAAG  
[GREY - LAVINIA (Lago)]  
JA  
VAST  
INDUCTIETECHNOLOGIE  
[BLACK - SOFT BLACK]