



Tefal Ceramic Control C4170232 koekenpan 20 cm

- Bakken met keramiek: knapperige en krokante resultaten
- 100% veilige keramische laag: 0% PFOA, 0% lood en 0% cadmium
- 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

Perfect krokant bakken



Alles voor een perfect knapperig resultaat

Wil jij ook dat knapperige korstje krijgen bij aardappels, vlees of vis? Dan kun je het beste een keramische pan gebruiken. Met de Tefal Ceramic Control pannen haal je de ideale pan in huis. De keramische laag is goed schoon te maken en zorgt er voor dat ingrediënten niet aanbakken*. Dankzij de Thermo-Signal™ bak je op de juiste temperatuur waardoor je keer op keer perfecte resultaten behaalt. Dankzij de brede inductiebodem wordt een groter deel van de bodem verhit en is de warmteverspreiding nog gelijkmatiger. De ergonomisch ontworpen handgrepp ligt goed in de hand, waardoor de pan nog makkelijker te hanteren is. Producteigenschappen:

- Bakken met keramiek: knapperige en krokante resultaten
- 100% veilige keramische laag: 0% PFOA, 0% lood en 0% cadmium
- 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.



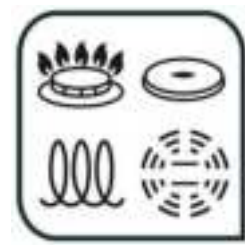
Thermo-Signal™ voor perfecte resultaten

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!



100% veilige keramische laag

0% PFOA, 0% lood, 0% cadmium* * Strengere controles dan die vereist worden door de huidige regelgeving rondom contact met levensmiddelen. Product bevat geen lood of Cadmium (geen Pb, geen Cd), ook niet in de antiaanbaklaag. Geen migratie op een meetniveau van 0,005 mg/kg.



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.



Gemaakt in Frankrijk

Ontworpen en geproduceerd in Frankrijk met hoogwaardige vakmanschap en expertise.



Tefal, Wereldwijd Nr.1 in Cookware

Bron: Euromonitor International Limited, Home and Garden 2019 editie, merk retail waarde (RSP), 2018 data.



PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Afmeting
- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Afwerking binnenzijde
- Thermo-Spot
- Afwerking buitenzijde
- Kleur buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep

KOEKENPAN
[20 Cm]
ALUMINIUM
INDUCTIE - GAS - ELEKTRISCH - KERAMISCH - HALOGEEN
JA, TOT 175 °C
ALLEEN DEKSELS & ACCESSOIRES
ANTI-AANBAKLAAG
JA
KERAMISCHE COATING (sol-geltechnologie)
[Grey - Light Grey]
JA
VAST

➤ [Diameter bottom (part in contact with cooking plate)]	cm
➤ [Pot capacity]	L
➤ Benaming van coating/laag binnenkant	KERAMISCH
➤ Type bodem	[ADVANCED INDUCTION TECHNOLOGY]
➤ Warmte indicator	JA