



Tefal Black Stone G2810223 koekenpan 20 cm

- Mineralia+ coating verrijkt met natuurlijke mineralen voor extra krasbestendigheid
- 100% veilig: geen PFOA, geen lood en geen cadmium
- Incl. Thermo-Signal voor perfect en gezond bakken op de juiste temperatuur
- Gelijmatige en snelle verwarming door verbeterde inductiebodem
- Gemaakt in Frankrijk
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Milieuvriendelijk: recyclebaar product

Van nature sterk



Extra duurzaam

Intensief mixen, koken op hoog vuur, flink schoonmaken... Serieus koken vraagt om serieus kookgerei dat de tand des tijds kan doorstaan. Omdat Tefal sterk gelooft in de kracht van mineralen, hebben we al onze expertise gestoken in het perfectioneren van de Mineralia+ coating voor onze duurzame Black Stone **koekenpan**. Deze uitzonderlijke **koekenpan** is verbeterd met ultraharde mineralen en een unieke constructie die is gemaakt om de meest intensieve bereidingen te weerstaan: garnalen met tempurakorst, courgettebloesembeignets en de show-stopper: uitgelezen stukken vlees die elke keer weer perfect - sappig en mals van binnen met die ideale knapperige schroei aan de buitenkant. De exclusieve kenmerkende technologieën van Tefal ronden het pakket af, voor duurzaam kookgerei dat lang meegaat: Thermo-Signal™ zorgt dat je elke keer een perfect bakresultaat bereikt en de verbeterde inductiebodem wordt gelijkmatig warm.



Robuuste en duurzame stone look

De coating is versterkt met mineralen. Hierdoor is de pan extra krasbestendig en krijgt hij een mooie stone look.



100% Veilige coating

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.



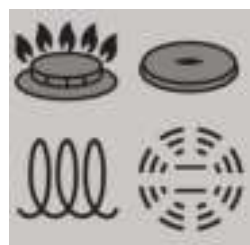
Thermo-Signal™ voor perfecte resultaten

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!



Bredere inductiebodem

Dankzij de extra grote Thermo-Fusion™ inductieplaat wordt de pan snel warm en wordt deze warmte evenredig verspreid. Zo krijg je gelijkmatige bereidingen.



Geschikt voor alle warmtebronnen, incl. inductie

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



Gemakkelijk schoon te maken

Dankzij de coating aan de binnen- en buitenkant, is de pan makkelijk schoon te maken.



Gemaakt in Frankrijk

Ontworpen en geproduceerd in Frankrijk met hoogwaardige vakmanschap en expertise.



PRODUCTEIGENSCHAPPEN

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

KOEKENPAN
[20 Cm]
ALUMINIUM
Inductie - gas - elektrisch - keramisch - halogeen
JA, TOT 175 °C
JA
Anti-aanbaklaag
JA
ANTI-AANBAKLAAG
ZWART
ALLEEN KOOKPANNEN

➤ Type handgreep	VAST
➤ [Diameter bottom (part in contact with cooking plate)]	[144 mm]
➤ Inhoud pan	[1.246 L]
➤ [Body Height (H1)]	[49.00 mm]
➤ Coating kenmerk	PFOA vrij
➤ Materiaal binnenzijde pan	ANTI-AANBAKLAAG