

Tefal

Virtuoso pannenset 7-delig
PANNENSET 7 DELIG: STEELPAN 16 CM, KOOKPAN 16/20/24 CM+DEKSEL
E492S714



Tefal Virtuoso E492S714 Pannenset 7-delig

- **HEERLIJK:** Deze professionele pannenset met anti-aanbaklaag is ideaal voor stoven, smoren, sudderen en langzaam garen.
- **10 JAAR GARANTIE:** Langdurige prestaties en betrouwbaarheid; deze hoogwaardige pannenset biedt stevige designs die gemaakt zijn om lang mee te gaan
- **ROBUUST:** Het stevige, geklonken roestvrijstalen handvat zorgt voor perfecte stabiliteit en betrouwbaarheid
- **GLAZEN DEKSEL:** Voor perfecte controle
- **DUURZAAM:** duurzame, professionele resultaten met stevige sandwich bodem
- Geschikt voor alle warmtebronnen, waaronder inductie
- 's WERELDS NUMMER 1: Jarenlang heerlijk koken met producten van Tefal, 's werelds nummer 1 in kookgerei!

*Onafhankelijke paneldata uit 2016, merkwaarde, verkoopcijfers, categoriedefinitie kookgerei.

Jarenlang heerlijk koken!



De Tefal Virtuoso pannenset: zeer duurzaam

De Tefal Virtuoso pannenset met steelpan en kookpotten is zo duurzaam dat je jarenlang van zijn topprestaties zult kunnen genieten. Het hoogwaardige roestvrij staal zorgt voor ongeëvenaarde duurzaamheid en kwaliteit; dat is ook precies de reden waarom deze pan met 10 jaar garantie wordt geleverd. Stevige, geklonken roestvrijstalen handvatten zorgen voor een heel nieuw niveau van stabiliteit onder het koken, zodat je vol vertrouwen in de keuken kan staan. De glazen deksel en duidelijk zichtbare maatverdeling maken deze pannenset zeer belangrijk voor verrukkelijke stoofpotten en langzaam gegaarde recepten. De veelzijdigheid van de set wordt geëvenaard door diens topprestaties. Een extra dikke bodem zorgt voor gelijkmatige kookresultaten. Alsof dit nog niet genoeg is, biedt de set ook praktische functionaliteiten, en een hoogwaardige geborstelde afwerking maakt dit een elegante toevoeging voor je keuken.



Hoogwaardig roestvrij staal:
Garantie van 10 jaar

Leer met een gerust hart koken, dankzij een 10-jarige garantie op het hoogwaardige roestvrije staal en de uitzonderlijke kwaliteit; voor een extreem robuust en duurzaam product en veel kookplezier!



Perfect gelijkmatige
kookresultaten

De extra dikke bodem voorkomt vervorming na langdurig gebruik en garandeert een gelijkmatige warmteverdeling, zodat je heerlijke, gelijkmatige gerechten kunt serveren.



Robuust en veilig design

Extra stevige klinknagels verzekeren je van een stabiel handgreep, voor langdurige prestaties.



Geborstelde afwerking

De geborstelde afwerking voegt een elegante look toe aan je keukenassortiment.



Nauwkeuring koken met
ideaal gebruiksgemak

Door de maataanduiding aan
de binnenkant van de
pannen, heb je nog meer
controle (alleen op de
kookpannen).



Glazen deksel

Houd je bereidingen
eenvoudig in de gaten dankzij
de elegante glazen deksel.



Alle warmtebronnen +
inductie

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



Ontworpen in Frankrijk

Onze pannen worden in
Frankrijk ontworpen.



PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Afwerking binnenzijde
- Afwerking buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep
- [Lid(s) material]

ROESTVRIJ STAAL

INDUCTIE - GAS - ELEKTRISCH - KERAMISCH - HALOGEEN

JA, TOT 250 °C (behalve glazen deksel)

JA

[MIRROR EFFECT STAINLESS STEEL]

GEBORSTELD ROESTVRIJ STAAL

JA

VAST

[GLASS]