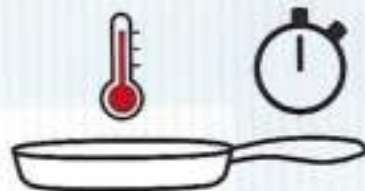


WHAT IS THE NEW FRYING EXPERIENCE?

01

EN // A light cast iron pan heats up rapidly, distributes heat evenly and retains the obtained heat for a long time.



LIGHT CAST IRON PAN

WAT IS DE NIEUWE BAK-ERVARING?

C'EST QUOI, LA NOUVELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE DE CUISSON?

WAS IST DAS BRATEN GANZ NEU?

01

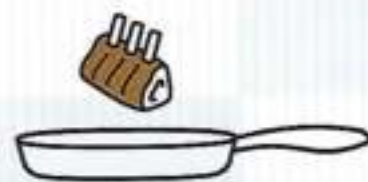
NL // Een licht gietijzeren pan warmt snel op, geleidt de warmte gelijkmatig en behoudt de opgenomen warmte voor een lange duur.

FR // Une poêle en fonte légère chauffe rapidement, assure une répartition égale de la chaleur et reste à température pendant un long moment.

DE // Eine Pfanne aus leicht Gusseisen erhitzt sich schnell, leitet die Wärme gleichmäßig weiter und speichert die aufgenommene Wärme lange.

02

EN // Non-stick pan with best coating - Excalibur.



THE BEST NON-STICK COATING: EXCALIBUR

02

NL // Antiaanbakpan met beste coating - Excalibur.

FR // Poêle antiadhésive au meilleur revêtement - Excalibur.

DE // Antihalt-Bratpfanne mit der besten Beschichtung - Excalibur.

01 + 02 = THE NEW FRYING EXPERIENCE

EN // The PAN-À-MOI collection combines the ideal frying qualities of a light cast iron pan with the toughest and most durable Excalibur non-stick coating. Essential qualities in one pan for a perfect control during searing, roasting and frying.



PAN-À-MOI SEARING PAN WITH WHITFORD EXCALIBUR COATING

01 + 02

NL // De PAN-À-MOI collectie combineert de ideale aanbak-kwaliteiten van een licht gietijzeren pan met de meest stevige en duurzame Excalibur antiaanbak-laag. Onmisbare kwaliteiten in één pan voor een perfecte controle in het schroel-, braad- en bakproces.

FR // La collection PAN-À-MOI combine les qualités de cuisson idéales d'une poêle en fonte légère aux avantages du revêtement antiadhésif Excalibur des plus solides et durables. Des qualités indispensables à un contrôle précis des différents processus de cuisson.

DE // Die PAN-À-MOI Kollektion kombiniert auf ideale Weise die Anbratqualitäten einer leichten Gusseisenpfanne mit äußerst robusten und haltbaren Excalibur-Antihalt-Beschichtung. Diese Eigenschaften sind bei einer Pfanne unentbehrlich zur perfekten Kontrolle des Anbratund Bratprozesses.