1034498

Zwilling Peak panna

Verð: 14.950 kr.

Tilboðsverð: 10.017 kr.



Glæsileg keramík-húðuð panna frá Zwilling í Þýskalandi. Pönnurnar eru úr heilsteyptu áli sem tryggir góða hitadreyfingu og húðaðar með endingargóðri keramík blöndu - án skaðlegra PFA-efna
Upphleypt keramíkhúðun Endingargóð og sterk CERAFORCE HyCoat keramík blanda samtvinnd við upphleypt ryðfrítt stál veitir þessari pönnu því besta úr báðum áttum þegar kemur að viðloðunarfríum eiginleikum.

Fágað ryðfrítt stál

Þrjú lög af ryðfríu stáli tryggja jafna hitun og betri hitaendingu. Ysta lag er þakið títaníumi fyrir lengri endingu og gerir pönnuna bæði rispuþolna og tilbúna í uppþvottavélaþrif.
PEAK by ZWILLING
PEAK línan er hönnuð með steikingu í huga. Með nýjustu kynslóð af keramík húðunum, framleidd án PFA-efna, og úr 3ja laga ryðfríu stáli, þessi panna er sterkbyggð, endingargóð og einstaklega handhæg. Fáðu það besta úr pönnunni þinni fyrir kjötið, fiskinn, grænmetið og allt hitt!

- 3ja laga stál panna
- Ofnþolin allt að 260°C
- 30 cm þvermál
- 21,2 cm botnþvermál
- 53,8 cm lengd með skafti
- 9 cm hæð
- 1,55 kg þyngd

ZWILLING ÞÝSKALANDI ZWILLING hefur verið að framleiða hágæða eldhúsvörur frá 1731. Stofnað í Solingen, Þýskalandi, ZWILLING hefur skapað sér sess á meðal bestu framleiðendum heimsins þegar kemur að hnífum og öðrum eldhúsbúnaði. Alla sína tíð hefur vörumerkið staðið fyrir gæði, nákvæmni og byltingarkennda hönnun. Í dag sameinar ZWILLING gæði og hönnun hvaðanæva úr heiminum undir vörumerkjum MIYABI í Japan, BALLARINI á Ítalíu, STAUB í Frakklandi og auðvitað sínu eigin í Þýskalandi. Með góða matseld að leiðarljósi hefur ZWILLING fengið gæðastimpil atvinnukokka um allan heim.

Rafha
Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími: 588-0500
rafha@rafha.is
www.rafha.is