

Sola panna Fair Cooking

Verð: 7.990 kr.

Tilboðsverð: 3.995 kr.



- Hentar á allar gerðir af hellum: gas, rafmagn, span og keramik.
- Stærð 20 cm
- Högg- og slitpolin viðloðunarfrí og náttúrleg Greblon C3 húðun
- Þykkt botns 5 mm samlokubotn með frábærri hitaleiðni
- Þolir uppþvottavél
- Án PFOA efna
- 10 ára ábyrgð
- 30 daga ánægjuábyrgð

Fair Cooking línan er sú albesta sem komið hefur frá Sola og ber af öðrum hvað varðar gæði, endingu og eiginleika. Ólíkt ódýrari pönnum úr pressuðu áli, er þessi panna steipt úr þykku áli og með stálkjarna og heldur því formi sínu um ókomin ár. Það tryggir líka jafnari hitaleiðni og allt að 40% orkusparnað. Hún er húðuð með hágæða viðloðunarfríri Greblon efni og með þægilegu og öruggu gúmmígrípi sem fer vel í hendi. Hentar á allar gerðir af hellum, líka span. Þýska Greblon húðunin er viðloðunarfrí og umhverfisvæn þar sem engin skaðleg PFOA efni eru notuð við framleiðsluna. Hún er allt að 10 sinnum sterkari en hefðbundnar Teflon pönnur en hefur eigi að síður góða viðloðunarfría eiginleika (anti-stick). Það er nánast óþarfi að nota olíu og yfirborð pönnunar þolir allt að 400°C. **SOLA HOLLANDI** Sola er einkarekið fyrirtæki, stofnað árið 1868 af Johannes Gerritsen í Zeist Hollandi. 140 árum og 5 kynslóðum síðar, er Sola enn í eigu sömu fjölskyldu þar sem framleiðslan samanstendur af borðbúnaði og búsaðöldum. Hvergi er slakað á kröfum um gæði í hönnun, hráefnavali og framleiðslu sem hefur skapað þeim gott orð í veitingageiranum þar sem helstu viðskiptavinir eru hótél, veitingastaðir, flugfélög og skemmtiferðaskip um allan heim. Á neytendamarkaði nýtist þessi reynsla ekki síður til að skapa vandaðar vörur þar sem verð og gæði haldast þétt í hendur.

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is