1006100

Zwilling Pro súpupottur
27.950 kr.



Glæsilegur súpupottur frá Zwilling í Þýskalandi. Pottarnir eru með SIGMA Classic+ samlokubotn sem tryggir hraða og jafna hitadreyfingu og hátt rispuþol. 18/10 hágæðastál.
Innleiddar mælieiningar Mældu hráefni beint í pottinn með innfelldum mælieiningum í lítrum. Einfaldara gæti það ekki verið!

Handföng sem haldast svöl

Heilsteyptu handföngin úr ryðfríu stál haldast svöl sérstaklega lengi.
Lok við pott
Lokin eru einstaklega þétt - fyrir orkusparnað á meðan á matseld stendur.
ZWILLING PRO
Ekki sætta þig við minna en þú átt skilið. ZWILLING PRO pottarnir setja markið í gæðum, tækni og hönnun. Hvort sem þú ert heima- eða atvinnukokkur þá er þessi pottur hannaður með þig í huga. Með víð handföng sem sitja vel í hendi og haldast svöl lengur, kantur sem stöðvar leka, innleiddar mælieiningar og þétt lok. Þessir pottar eiga vel við hvort sem á veitingastað eða heima fyrir.

- 18/10 stálpottur
- 13,3 lítra rúmmál
- 28 cm þvermál
- 37,5 cm þvermál með handföngum
- 25 cm hæð með loki
- 22,4 cm hæð
- 3,95 kg þyngd

ZWILLING POTTAR

- ZWILLING notar einungis **18/10 hágæðastál** sem hvorki ryðgar né tærist. 18/10 stál er ákaflega endingargott og auðþrífanlegt og engin útfelling myndast við þvott í uppþvottavél.
- Hentar á allar gerðir af hellum, keramik, gas eða spansuðu
- **Jöfn hitadreifing** á öllu yfirborðinu og afburða góð hitaleiðni í botninum, sem sparar þér tíma, peninga og tryggir góðan árangur
- **Ofnþolið** upp í allt að 200°C
- Afar auðveldir í þrifum og **þola uppþvottavél**
- **30 daga ánægjuábyrgð -** Prófaðu pottana í 30 daga, ef þú ert ekki fyllilega ánægð(ur), þá endurgreiðum við þér að fullu.

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