1006107

Zwilling Pro panna

Verð: 14.950 kr.

Tilboðsverð: 10.017 kr.



Glæsileg panna úr hágæða 18/10 stáli frá Zwilling í Þýskalandi. Stál til steikingar Pönnur úr hágæða 18/10 ryðfríustáli henta lang best til steikingar á háum hita, fullkomið fyrir þá sem vilja góða steik!

Satín-fáguð

Einstaklega vel slípað yfirborð gerir þessa pönnu að draumi áhugakokksins! Rispuþolin og mjúk panna sem smellpassar í hvaða eldhús.
Skaft sem helst svalt
Hágæða skaft tryggir að gripið á pönnunni haldist svalt á hellunni. Þægileg úrhellisbrún sér til þess að þú getur helt beint úr pönnunni án þess að hafa áhyggjur af sulli.
ZWILLING PRO
Ekki sætta þig við minna en þú átt skilið. ZWILLING PRO pönnurnar setja markið í gæðum, tækni og hönnun. Hvort sem þú ert heima- eða atvinnukokkur þá er þessi panna hönnuð með þig í huga. Með sterkt skaft sem situr vel í hendi og helst svalt lengur, kantur sem stöðvar leka, álkjarna og allt úr 18/10 stáli. Þessar pönnur eiga vel við hvort sem á veitingastað eða heima fyrir.

- 18/10 stálpanna
- Ofnþolin allt að 200°C
- 24 cm þvermál
- 18 cm botnþvermál
- 47,7 cm lengd með skafti
- 5,8 cm hæð
- 1,15 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