

1030790

Zwilling Madura Plus panna 13.950 kr.



Glæsileg keramik-húðuð panna frá Zwilling í Þýskalandi. Pönnurnar eru úr heilsteyptu áli sem tryggir góða hitadreyfingu og húðaðar með endingargóðri titáníum-keramik blöndu - án skaðlegra PFA-efna

Títaníum-styrkt keramíkhúðun CERAFORCE TITANIUM keramíkhúðun er framleidd án skaðlegra PFA-efna. Með því fylgir endingargóð og sterk viðloðunarfríhúð þökk sé rispupólnum titáníum grunni.

Skaft sem helst svalt

Handhæga skaftið hitnar ekki við eldun og situr vel og örugglega í hendi.

Helt áhyggjulaust

Þægileg úrhellisbrún sér til þess að þú getur helt beint úr pönnunni án þess að hafa áhyggjur af sulli.

MADURA PLUS

ZWILLING Madura Plus línan er hönnuð með steikingu í huga. Með nýjustu kynslóð af keramik húðunum, framleidd án PFA-efna, og úr heilsteyptu áli, þessi panna er sterkbyggð, endingargóð og einstaklega handhæg. Sterk viðloðunarfrí-húðun með jafnri hitadreyfingu - það verður varla betra!

- Heilsteypt ál panna
- Ofnþolin allt að 150°C
- 28 cm þvermál
- 20,8 cm botnþvermál
- 49,3 cm lengd með skafti
- 7,7 cm hæð
- 1,31 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