



# HENDI

Tools for Chefs

## Kochtopf, mittel - mit Deckel code: 831502

Der dicke Sandwichboden (Edelstahl/Aluminium/Edelstahl) verbindet die wärmeverteilenden Eigenschaften des Aluminiums mit der Haltbarkeit und den magnetischen Eigenschaften des Edelstahls und ist daher für Induktionsherde geeignet.

Der Sockel wird mit Hilfe von High-Impact-Bonding geformt, das die gesamte Oberfläche der Schichten nahtlos verschweißt.

Die hohlen Griffe sorgen dafür, dass die Wärme aus den Pfannen nicht in die Griffe übertragen wird.

Töpfe und Pfannen sind leicht zu reinigen. Deckel aus 1 mm starkem Edelstahl mit eingelassenen Löchern zur Verhinderung des Überkochens.

- + Aus hochwertigen Materialien hergestellt.
- + Nahtloser Induktionsboden.
- + Für alle Wärmequellen geeignet.
- + Deckel mit Dampfabzugslöchern.
- + Kühl bleibende Griffe.



| Code   | Liter | thickness | mm (W)      |
|--------|-------|-----------|-------------|
| 831502 | 10.3  | 0.8       | #280x(H)170 |