

Lyonnaise pan code: 629451

Gemaakt van carbonstaal.

Ergonomische handgreep van carbonstaal met ophangoog.
Geschikt voor diverse warmtebronnen, waaronder inductie, gas, elektrisch en keramisch.

Uitstekende warmtegeleiding.

Solide constructie.

LET OP: Moet vóór gebruik meerdere keren worden ingebrand. Perfect geschikt voor diverse kooktechnieken, van braden en bakken tot sauteren.

Lichtgewicht en gemakkelijk hanteerbaar - perfect voor dagelijks gebruik.

Ontwikkelt na verloop van tijd een natuurlijke antiaanbaklaag door middel van inbranden (seasoning).

Verwarmt snel - uitstekend voor bakken en karamelliseren.

Handvat in Franse stijl voor een comfortabele en stevige greep.

Uitgerust met een ophangoog voor eenvoudige opslag.

Geschikt voor gebruik in de oven tot 10 minuten bij een maximale temperatuur van 200°C.

-  Warmt snel op voor precieze controle en efficiënt bakken.
-  Compatibel met alle warmtebronnen, inclusief inductie.
-  Handvat in Franse stijl voor een comfortabele en stevige greep.



Code	LxWxH	Thickness	bottom (W)
629451	540x270x(H)130	2	ø190