



Tefal Re-invent C42808 Keramische Koekenpan 32 cm

- **EENVOUDIG KOKEN MET KERAMISCHE COATING:** voor gezond, vetarm koken en makkelijk schoonmaken
- **PFAS-VRIJ**
- **ECO-ONTWORPEN PRODUCT:** Minder impact op het milieu dankzij een body van 100% gerecycled aluminium (gerecycleerde materialen vertegenwoordigen minimaal 77% van het totale product), recyclebaar product (minimaal 82% recyclebaar) en verpakking van gerecyclede vezels; Ga voor meer informatie over eco-design naar tefal.nl/eco-design
- **GEZOND & SMAKELIJK KOKEN:** Verbeterde Thermo-Signal™-technologie kleurt volledig rood wanneer de pan de ideale starttemperatuur heeft bereikt, waardoor elke keer heerlijke maaltijden met perfecte kleur, textuur en smaak worden gegarandeerd
- **GESCHIKT VOOR ALLE WARMTEBRONNEN, INCL. INDUCTIE**
- **GEMAAKT IN FRANKRIJK:** Ontworpen en vervaardigd in Frankrijk volgens compromisloze normen van kwaliteit en vakmanschap
- **SNEL EN GELIJKMATIG KOKEN:** Uitgerust met verbeterde inductiebodem voor snelle verwarming en gelijkmatige kookresultaten
- **INHOUD VAN DE DOOS:** Koekenpan 32 cm.

De Eco ontworpen koekenpan met keramische coating



De eco-ontworpen keramische koekenpan die de manier waarop we koken verandert

Lekker koken met minder impact! Re-invent combineert prestaties met een kleinere ecologische voetafdruk voor een geheel nieuwe manier van koken. Ontdek moeiteloos bakken en gezond, vetarm koken, dankzij een nieuwe PFAS-vrije keramische anti-aanbaklaag. Deze coating is gemaakt om lang mee te gaan. Geniet van heerlijke resultaten dankzij de Thermo-Signal™-warmte-indicator voor bakken op de juiste temperatuur. Deze koekenpan is gemaakt van 100% gerecycled aluminium, gemakkelijk schoon te maken en geschikt voor alle warmtebronnen, incl. inductie.



Keramische coating

De verbeterde keramische coating zorgt voor langdurige anti-kleef resultaten, is moeiteloos in gebruik en maakt vetarm, gezond bakken met heerlijke resultaten mogelijk. Dag in, dag uit.



Eco-ontworpen koekenpan

Re-invent is ontworpen met materialen die minder belastend zijn. Zo is de body gemaakt van 100% gerecycled aluminium, de verpakking gemaakt van 90% gerecycled karton en is de pan recyclebaar. Ga voor meer informatie naar tefal.nl/eco-design



Gezond en smaakvol koken

Uitgerust met de Thermo-Signal™. Deze kleurt volledig rood wanneer de pan de ideale starttemperatuur heeft bereikt, waardoor elke keer heerlijke maaltijden met perfecte kleur, textuur en smaak worden gegarandeerd.



Snel en gelijkmatig koken

Dankzij de verbeterde inductiebodem warmt de pan snel en gelijkmatig op. Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.



Makkelijk schoon te maken

Dankzij de keramische coating met anti-kleef resultaten aan de binnen- en buitenkant, is de pan makkelijk schoon te maken.



Gemaakt in Frankrijk

Ontworpen en vervaardigd in Frankrijk volgens de hoogste kwaliteitsnormen, waardoor het uiterste vakmanschap en expertise wordt gegarandeerd.



PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Afmeting
- Materiaal
- Warmtebron
- Afwerking binnenzijde
- Thermo-Spot
- Afwerking buitenzijde
- Kleur buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep
- [Diameter bottom (part in contact with cooking plate)]
- Inhoud pan
- [Body Height (H1)]
- Coating kenmerk

KOEKENPAN

[32 Cm]

ALUMINIUM

Inductie - gas - elektrisch - keramisch - halogeen

Keramische coating

JA

KERAMISCHE COATING

[Grey - Hippo Iron]

ALLEEN KOOKPANNEN

VAST

[264 mm]

[3.319 L]

[50.50 mm]

PFOA vrij

- Materiaal binnenzijde pan
- Diameter cm/ Aantal mensen

KERAMISCHE LAAG
[32 cm and more / 6 people and more]