Quality One774556380 Pannenset 5-delig
Quality One Pannenset 5-delig
0774556380





WMF Quality One774556380 Pannenset 5-delig

- Gemaakt van Cromargan® 18/10. Dit roestvrije staal is sterk,bestand tegen zuren en geeft geen smaak af.
- Ergonomisch roestvrijstalen handgreep
- Gepatendeerde Cool+ technology: holle handgrepen die koel blijven tijdens het koken
- TransTherm® universele bodem
- Glazen deksel zodat je het kookproces in de gaten kunt houden
- Brede schenkrand voor gemakkelijk afgieten
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Gemaakt in Duitsland



Aangenaam en functioneel koken zonder hete handgrepen

Meer gemak en comfort met Quality One pannen

Het elegante ontwerp van de WMF Quality One serie combineert ronde vormen, uitstekende functionaliteit en de Cool+ technologie die de gebogen handgrepen aangenaam koel houdt tijdens het koken. Het glazen deksel is tevens insteekbaar en zorgt ervoor dat het kookproces nauwlettend in de gaten gehouden kan worden zonder deze te verwijderen.
De Cool+ technologie, direct herkenbaar aan de heldere rode details, zorgt ervoor dat de warmteoverdracht van de pan naar de handgrepen sterk wordt verminderd. Let wel: als je op gas kookt en vlam langs de pan omhoog gaat, kunnen de handgrepen wel warm worden. De hitte die van binnenuit wordt gecreëerd heeft geen invloed op de handgrepen.
Aangenaam en functioneel om mee te koken.
Daarnaast zijn de Quality One pannen uitermate duurzaam, zuurbestendig, vormvast, hygiënisch, smaakneutraal en geschikt voor in de oven dankzij het hoogwaardige Cromargan® 18/10 roestvrij staal. Deze pannen gaan daardoor lang mee en je zal er ook lang plezier aan beleven! Ook hebben ze een TransTherm® universele bodem waardoor de warmte snel en gelijkmatig door de gehele pan wordt verspreidt. Tevens wordt de warmte voor langere tijd opgeslagen waardoor de warmtebron omlaag gezet kan worden, wel zo energiebesparend!
De inhoud van deze 5-delige set:

- 2 lage kookpannen van 16 (1,7 l) en 20 cm (3,3 l), ideaal voor kookplaten van 14,5 en 18 cm.
- 2 hoge kookpannen van 20 (4 l) en 24 cm (6,8 l), ideaal voor kookplaten van 18 en 22 cm. En een steelpan 16 cm, ideaal voor kookplaat 14 cm,
- Alle kookpannen worden met deksel geleverd



Cool+ Technology: aangenaam en functioneel

De Cool+Technology, herkenbaar aan de rode details, zorgt ervoor dat warmteoverdracht van de pan naar de handgrepen sterk wordt verminderd. De handgrepen kunnen wel nog wat warm worden, zeker als je op gas kookt, maar ze worden niet heet*. *Niet van toepassing bij gebruik in de oven



Glazen deksel van hoge kwaliteit

Gemakkelijk het kookproces in de gaten houden dankzij de glazen deksel.



Brede schenkrand

Door de brede schenkrand kun je vloeistoffen gemakkelijk overschenken en/of afgieten.



TransTherm® universele bodem

TransTherm® universele bodem, voor optimale warmteverdeling en -behoud dat bespaart energie tijdens het koken

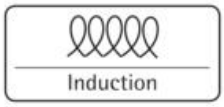


Cromargan® 18/10

Dankzij het voor WMF kenmerkende hoogwaardige Cromargan® 18/10 roestvrij, zijn alle pannen uitermate duurzaam, zuurbestendig, vormvast, hygiënisch, smaakneutraal en geschikt voor in de oven.

Maataanduiding

Maataanduiding aan de binnenkant van de pan voor extra precisie.



Geschikt voor alle warmtebronnen

Geschikt voor gas, halogeen, keramisch, elektrisch en inductie

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

Productgroep	[Additionnal Set]
Materiaal	[Stainless Steel 18/10]
Warmtebron	Inductie - gas - elektrisch - keramisch - halogeen
Geschikt voor gebruik in de oven	JA, TOT 250 °C (behalve glazen deksel)
Vaatwasmachinebestendig	JA, ECHTER HANDMATIG AFWASSEN AANBEVOLEN
Afwerking binnenzijde	Geborsteld rvs
Afwerking buitenzijde	GEPOLIJST RVS
Kleur buitenzijde	GEPOLIJST ROESTVRIJ STAAL
Gietrand	JA
Type handgreep	VAST
Kleur van de handgreep	[Stainless Steel Polished]
Materiaal deksel(s)	GLAS
Materiaal binnenzijde pan	ROESTVRIJ STAAL
Aantal stuks in een set	[Pots sets]