



WMF Comfort Line Pannenset 5-delig 732556040

- Stijlvol ontwerp gemaakt van Mat hoogwaardig Cromargan®, 18/10 roestvrij staal
- Fijne glazen deksel met stoomregulering om het kookproces in de gaten te houden
- Met handige maataanduiding en gietrand voor het precies afgieten
- De grepen zijn hol en blijven daarom koel tijdens het kookproces
- TransTherm® universele bodem zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en houdt de warmte langer vast - voor modern, energiebesparend koken
- Geschikt voor in de oven tot 180°C met deksel en 250 °C zonder deksel
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- De pannen zijn vaatwasmachinebestendig
- Inhoud set::
 - 3 x hoge kookpannen met deksel (16 cm/20 cm/24 cm)
 - 1 x lage kookpan met deksel (20 cm)
 - 1 x Steelpan (16 cm)

Een stoere pannenserie voor je dagelijkse maaltijden



Een stoere pannenserie voor je dagelijkse maaltijden

Met deze duurzame en stoere pannen zet jij dagelijks een heerlijke maaltijd op tafel. De pannen hebben een matte RVS afwerking en hebben holle handgrepen waardoor deze koel blijven tijdens gebruik. De glazende deksels met stoomregulering zorgen er daarnaast voor dat je eenvoudig het kookproces in de gaten kunt houden. De pannen zijn ideaal voor dagelijks gebruik want ze kunnen in de vaatwasser en zijn geschikt voor elk type warmtebron, inclusief inductie.

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. Je zult er dan ook lang plezier aan beleven!

Daarnaast hebben ze een TransTherm universele bodem waardoor de warmte snel en gelijkmatig door de gehele pan wordt verspreid. Tevens wordt de warmte voor langere tijd opgeslagen waardoor de warmtebron omlaag gezet kan worden, wel zo energiebesparend. Deze pannenset bestaat uit:

- Hoge kookpan 16/20/24 cm
- Lage kookpan 20 cm
- Steelpan 16 cm



Holle handgrepen voor extra comfort

Door de holle binnenkant worden de handgrepen niet heet, waardoor de pannen nog meer comfort bieden tijdens het koken. **Niet van toepassing bij gebruik in de oven"



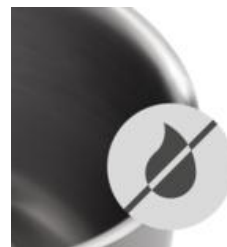
Glazen deksel van hoge kwaliteit

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



Geïntegreerde maataanduiding

Dankzij de geïntegreerde maataanduiding aan de binnenkant van de pannen kun je moeiteloos en nauwkeurig vloeistoffen afmeten.



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®

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.

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Afwerking binnenzijde
- Afwerking buitenzijde
- Kleur buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep
- Kleur van de handgreep
- Materiaal deksel(s)
- Maataanduiding (alleen kookpannen)
- Materiaal binnenzijde pan
- Aantal stuks in een set

[Additionnal Set]

[Stainless Steel 18/10]

Inductie - gas - elektrisch - keramisch - halogeen

JA, TOT 250 °C (behalve grepen en deksels)

JA, ECHTER HANDMATIG AFWASSEN AANBEVOLEN

Geborsteld rvs

GEBORSTELD RVS

[Stainless Steel]

JA

VAST

[Stainless Steel - Brushed]

GLAS

Ja

ROESTVRIJ STAAL

[Pots sets]