









WMF Provence Plus 721556380 pannenset 5-delig

- Een elegante roestvrijstalen pannenset met een prachtige hoogglans gepolijste afwerking en verfijnde lijnen
- Hoogwaardige glazen deksel
- Brede schenkrand
- Ergonomisch ontwerp
- Gemaakt van Cromargan® 18/10 roestvrij staal
- TransTherm® universele bodem zorgt voor optimaal warmte behoud
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie
- Inhoud set: Hoge kookpan 16/20/24cm, lage kookpan 20cm, steelpan 16cm



Franse elegantie in je keuken

Haal Franse passie in je keuken met de Provence Plus pannen

De WMF Provence Plus pannenserie met glazen deksel brengt Franse passie in jouw keuken! Deze set combineert de essentieelste formaten pannen om het maken van elk soort gerecht mogelijk te maken.

Daarnaast zijn de pannen ideaal voor energiebesparend koken met weinig water. Ze zijn namelijk gemaakt van het kwalitatief zeer hoogwaardige Cromargan®* 18/10 roestvrij staal en hebben een extra dikke TransTherm® bodem. Dankzij deze bodem wordt de warmte gelijkmatig verspreidt door de gehele bodem en wordt de warmte voor lange tijd opgeslagen. Je kunt daardoor je fornuis omlaag draaien tijdens het koken, zo bespaar je energie.

Verdere fijne voordelen van de pannen zijn de ergonomisch gevormde handgrepen van roestvrij staal en de brede gietrand zorgt voor gemakkelijk schenken. De pannen zijn geschikt voor alle type warmtebronnen, inclusief inductie. Ook mogen ze in de oven worden gebruikt: 180°C met deksel en 250°C zonder deksel!
Inhoud 5-delige set:

- 3x Hoge kookpan 16/20/24 cm
- 1x Lage kookpan 20 cm
- 1x Steelpan 16 cm

*Cromargan® is hét gepatenteerde handelsmerk van WMF en verzekerd dat de pannen uitermate duurzaam, vormvast, hygiënisch, bestand tegen voedselzuren en vaatwasmachine-bestendig zijn.



Elegante en robuuste pannen

Met een glanzend gepolijste afwerking en verfijnde lijnen, combineert WMF Provence Plus kookgerei de passie van de Franse keuken met een prachtig, modern design.



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 druppelvrij overschenken en/of afgieten.



TransTherm® universele bodem

Dankzij deze bodem wordt de warmte gelijkmatig en snel verspreid door de hele pan en tevens voor een langere tijd opgeslagen. Zodra de warmte is opgeslagen kan de warmtebron omlaag worden gezet waardoor je energiebesparend kunt koken.

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]