



TEFAL TITANIUM FUSION koekenpan 24 CM excellence 3 keer langer hard fusion geborstelde thermo spot inductie koekenpan zeer slijtvast anti-aanbaklaag inductiepannen G1240423

- De koekenpan met de Titanium Excellence anti-aanbaklaag gaat tot wel drie keer langer mee dan de Tefal Titanium Force
- NIEUWE HARD-FUSION® GEBORSTELDE AFWERKING: Tefals exclusieve, gepatenteerde, geborstelde design biedt topprestaties en ziet er elegant uit, met in Frankrijk ontwikkelde Hard-Fusion® technologie
- KOEKENPAN MET THERMO-SPOT: wordt effen rood wanneer de koekenpan de ideale temperatuur bereikt heeft voor aanbraden
- Alle warmtebronnen + INDUCTIE: geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie (gas, elektrisch, keramisch, inductie)
- DIEPE VORM: speciaal ontworpen om eenvoudig gulle porties te bereiden
- INDUCTIEPAN MET ANTI-AANBAKLAAG AAN DE BUITENKANT: makkelijk schoon te maken voor extra gebruiksgemak
- 'S WERELDS NUMMER 1 IN KOOKGEREI: onafhankelijke paneldata uit 2016, merkwaarde, verkoopcijfers, categoriedefinitie kookgerei

Zeer slijtvast



De Tefal TITANIUM FUSION koekenpan

Profiteer van een pan die jarenlang meegaat en waarmee je eindelijk heerlijke gerechten mee kunt creëren. De Tefal TITANIUM FUSION koekenpan heeft een TITANIUM EXCELLENCE anti-aanbaklaag die zeer slijtvast is en tot wel drie keer langer meegaat*. Hij is ook nog eens gemakkelijk schoon te maken. De kwaliteit van de anti-aanbaklaag zorgt ervoor dat je geen extra olie hoeft toe te voegen. Hierdoor ervaar je je ingrediënten op hun puurst, en dat is nog gezond ook! Tefals exclusieve, gepatenteerde Hard-Fusion® geborstelde design, dat in Frankrijk is ontworpen, ziet er strak uit. Geniet van een product dat er net zo goed uitziet in je keuken als dat hij daarin presteert! De Thermo-Spot® wordt dieprood wanneer de pan de ideale temperatuur bereikt voor aanbraden. Zo hoef je niet meer te raden. Al met al combineert de TITANIUM FUSION koekenpan uitzonderlijke bakprestaties met langdurige resultaten en een prachtig design.

*Titanium Excellence gaat tot wel drie keer langer mee dan Titanium Force



TITANIUM EXCELLENCE anti-aanbaklaag: gaat tot wel drie keer langer mee*

De TITANIUM EXCELLENCE heeft een extra dikke bodem met beschermende anti-aanbaklaag die versterkt



Nieuwe Hard-Fusion® geborstelde afwerking

Tefals gepatenteerde geborstelde design geeft je zowel de kookprestaties als de elegante looks waar je



THERMO-SPOT®

De Thermo-Spot® indicator kleurt helemaal rood als de pan de ideale temperatuur bereikt om aan te braden. Als



Comfortabele handgrepen

van bakeliet voor extra veiligheid en gebruiksgemak.

is met titaniumdeeltjes voor extra duurzaamheid en slijtvastheid.

naar op zoek bent. De Franse Hard-Fusion® technologie biedt ultieme kwaliteit.

je hier op let, ben je verzekerd van een perfecte textuur, kleur en smaak. Geniet elke dag van heerlijke gerechten met een volle, aromatische smaak.



Gelijkmatige bereiding

Tefal's inductiebodem zorgt voor een gelijkmatige verdeling van warmte, zodat er geen warmere of koudere delen zijn en je telkens weer van perfecte resultaten kunt genieten.



Geschikt voor alle warmtebronnen + inductie

Geschikt voor gebruik van alle warmtebronnen, waaronder inductie (gas, elektrisch, keramisch, inductie) - jouw fornuis zit er vast tussen.



Anti-aanbaklaag aan de buitenkant

Handige anti-aanbaklaag voor eenvoudige reiniging.



Gemaakt in Frankrijk

Ontworpen en geproduceerd in Frankrijk, met ultiem vakmanschap en expertise.



PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Afmeting
- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Benaming van coating/laag binnenkant
- Afwerking binnenzijde
- Thermo-Spot
- Afwerking buitenzijde
- Kleur buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep
- Type bodem

KOEKENPAN
[24 CM]
ALUMINIUM
INDUCTIE - GAS - ELEKTRISCH - KERAMISCH - HALOGEEN
JA, TOT 175 °C
ALLEEN DEKSELS & ACCESSOIRES
TITANIUM EXCELLENCE
ANTI-AANBAKLAAG
JA
ANTI-AANBAKLAAG
[GREY - COAL BH]
JA
VAST
INDUCTIETECHNOLOGIE