



Tefal Tradition E2254404 gietijzeren braadpan 20 cm

- Gietijzer is ideaal om stoof- en braadgerechten mee te maken, omdat het lang de warmte vast houdt
- Druipringen aan de binnenkant van de pan zodat je gerecht extra mals wordt
- Opstaande rand in de deksel zodat je ijs en/of water op de deksel kunt leggen. Dit zorgt voor meer condens en een nog malser gerecht
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie

Ontdek smaakvolle gerechten

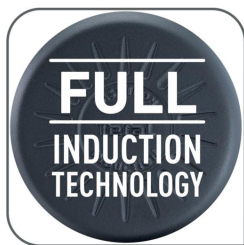
Tefal | TRADITION



Stoven en braden in de Tradition gietijzeren braadpan

Een belangrijk voordeel van gietijzer is dat dit **lang warmte kan vasthouden**. Hierdoor is de Tefal Tradition gietijzeren braadpan ideaal voor **slow cooking, stoven en braden**. De deksel heeft druipringen aan de binnenkant en een hoge opstaande rand aan de buitenkant. Hierdoor kun je veel condens creëren, waardoor je altijd een **mals resultaat** krijgt. Voor aanbakken hoef je ook niet bang te zijn. Dankzij de **emaille coating** aan de binnenkant **blijv en ingrediënten niet plakken**. Zo heb je alles in huis voor heerlijke en smaakvolle gerechten. Producteigenschappen:

- Gietijzer is ideaal om stoof- en braadgerechten mee te maken, omdat het lang de warmte vast houdt
- Druipringen aan de binnenkant van de pan zodat je gerecht extra mals wordt
- Opstaande rand in de deksel zodat je ijs en/of water op de deksel kunt leggen. Dit zorgt voor meer condens en een nog malser gerecht
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie



Uitstekend warmtebehoud

Gietijzer is het beste materiaal om lang warmte vast te houden. Daarom is deze pan extra geschikt voor slow cooking en stoofgerechten.



Slim condensatiesysteem

Dankzij de druipringen aan de binnenkant van de deksel, valt de condens terug op het gerecht, waardoor deze extra mals wordt.



Emaill coating aan binnenkant

Vlees kun je goed dichtschroeien zonder dat het blijft plakken.

Speciale deksel voor extra condens

Door de hoge opstaande rand kun je water en/of ijsblokjes op de deksel leggen. Hierdoor ontstaat er extra condens in de pan en wordt je gerecht extra mals.



Geschikt voor inductie

Tradition is geschikt voor alle warmtebronnen (gas, elektrisch, keramisch), incl. inductie.



Tefal: 's Werelds nummer 1 in kookgerei*

Tefal zet alles op alles om perfecte bereidingsresultaten te garanderen. Nog een reden om voor Tefal te kiezen.

*Onafhankelijke paneldata uit 2016, merkwaarde, verkoopcijfers, categoriedefinitie kookgerei

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Afmeting
- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Afwerking binnenzijde
- Afwerking buitenzijde
- Kleur buitenzijde
- Gietrand
- Type handgreep

[STEW POT]
 [20 CM]
 GIETIJZER
 INDUCTIE - GAS - ELEKTRISCH - KERAMISCH - HALOGEEN
 [YES, UP TO 250°C]
 JA
 EMAIL
 MAT EMAILLE
 ZWART
 JA
 VAST