




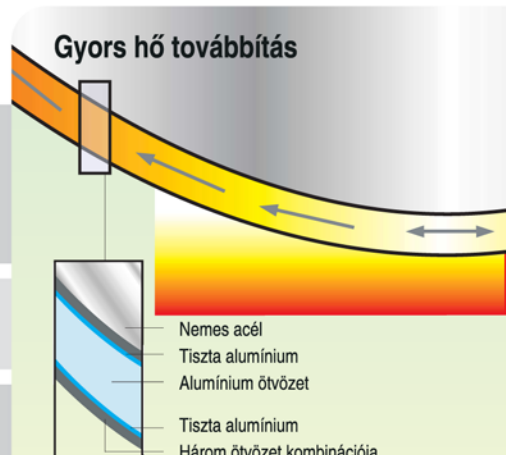


Többrétegű Cookware edények

	Típus	Átmérő	Magasság	Úrtartalom
	Magas oldalú Sütőserpenyő kiontó csőr nélkül	Ø 28.0 cm	9.1 cm	4.8 Liter
	Magas oldalú Sütőserpenyő kiontó csőr nélkül	Ø 24.0 cm	9.1 cm	3.3 Liter
	Magas oldalú Sütőserpenyő kiontó csőr nélkül	Ø 22.0 cm	8.0 cm	2.5 Liter
	Magas oldalú Sütőserpenyő kiontó csőr nélkül	Ø 20.0 cm	7.5 cm	2.0 Liter
	Magas oldalú Sütőserpenyő kiontó csőr nélkül	Ø 18.0 cm	6.6 cm	1.4 Liter
	Kerek wok	Ø 36.0 cm	10.0 cm	5.0 Liter
	Lapos wok	Ø 36.0 cm	8.0 cm	5.0 Liter
	Kerek wok	Ø 36.0 cm	14.0 cm	9.5 Liter
	Nagy öntött vas wok	Ø 36.0 cm	14.0 cm	9.5 Liter

Öntött vas wok

Gyors hő továbbítás



Az ideális edények a perc alapú technológiához. A dinszteléshez és a wok főzéshez egyaránt magas hőfokra, az edény aljában 220°C fokra, a falakon gyorsan csökkenő 140°C fokra van szükség. Ezt a problémát könnyedén orvosolhatjuk a 7 rétegű edény segítségével, mely gyors hő közlést biztosít.

INDUCS[®]
Inductions concept systems

További információért forduljon szaktanácsadójához.
©11/2003 INDUCS AG