

BeMus Stahl-Emaille Ovaler Bräter mit Chromring.

Emaille Gänsebräter 38 cm - schwarz - weiß Gespränkelt

Artikel Nr. 2000012

EAN Nr. 4260492490468

Emaille Gänsebräter 38 cm - schwarz - weiß gesprenkelt

- Innen und außen schwarz/weiß gesprenkelt
- Ideal für die traditionelle Küche
- die Speziellen Innen form im Deckel sammeln sich die Gardünste und verteilen sich gleichmäßig über das Bratgut.
- Hygienische und leichte Reinigung
- Vielseitig verwendbar, für Braten, Geflügel, Garen sowie zum Überbacken der Speisen
- Beide Teile sind auch einzeln nutzbar
- Schnitt- und kratzfeste Emaille-Oberfläche
- Hitzebeständig bis 400 °C
- Für alle Herdarten auch für INDUKTIONEN Kochfelder geeignet
- Aromaneutral
- Bei Nickelallergie unbedenklich als Kochgeschirr verwendbar.
- Komplett recyclebar im Altmittel
- Der funktionelle Deckel ist auch ideal als Gratin form einsetzbar.

Das Besondere an Emaille-Geschirr ist, dass es aus natürlichen Rohstoffen hergestellt wird. Alle Lebensmittel behalten in diesem Kochgeschirr ihren natürlichen und reinen Geschmack. Außerdem ist Emaille für Allergiker geeignet. Die porenfreie, glatte Oberfläche ist bakterien- und schmutzabweisend und ermöglicht so eine optimale Hygiene im Haushalt. Mit dem widerstandsfähigen und pflegeleichten Kochgeschirr aus Emaille werden Sie bei sachgemäßem Gebrauch und richtiger Pflege lange Freude haben.

- Gänsebräter 38 cm
- Topfmaße - 40 x 27 x 11 cm
- Deckelmaße - 38 x 25,5 x 7 cm
- Maße Topf mit Deckel drauf - 40 x 27 x 18 cm
- Maße von Griffen für Topf und Deckel - 7 x 4 cm
- Topf Inhalt – ca. 6,10 Liter
- Deckel Inhalt – ca. 3,5 Liter
- Inhalt Topf mit Deckel drauf – ca. 9,60 Liter
- Topfgewicht – ca. 1.110 Gramm
- Deckelgewicht – ca. 810 Gramm
- Gewicht Topf mit Deckel drauf – 1.920 Gram
- Topf Materialstärke – Blanko 0,70 mm und mit Emaillierung ca. 0,80 mm
- Deckel Materialstärke – Blanko 0,70 mm und mit Emaillierung ca. 0,80 mm