

## E9KLCS01 Tillbehör



Med sina koniska sidor för extra tillagningsyta och volym på 2l är vår sauteuse i Infinite Chef Collection perfekt att snabb bryna dina rätter eller göra såser. När den används tillsammans med chinois silen är sautesen perfekt för att skapa silkeslena såser, soppor eller krämer. Infinite Chef Collection är tillverkade i hela 5 lager och utsidan i magnetiskt stål ger en överlägsen värmeöverföring



### Flerskiktmaterial

Utsidan av magnetiskt stål ger överlägsen induktion och är enkel att rengöra. Kärnan är tillverkad av treskikts aluminium - en utmärkt värmeledare. Insidan är tillverkad av hygieniskt, korrosionsbeständigt 18/10 rostfritt stål som är enkelt att rengöra.

### Pålitlig teknologi

Materialen är perfekt kombinerade för att säkerställa att värmen sprider sig jämnt över hela ytan, inklusive sidorna, och ger en jämn och kontrollerad tillagning. Även om kastrullen värms upp snabbt deformeras inte botten (lång livslängd).

### Fler produktfördelar :

- Passar perfekt på Electrolux induktionshällar
- Diskmaskinssäker och ugnssäker

### Produktegenskaper :

#### Teknisk data :

- Produkttyp : Sauteuse 22 diameter, Inget Lock, Infinite Chef Collection
- partCode : 9029794881
- Djup, mm : 0
- Nettovikt, kg : 1.14
- Färg : -
- Installation : Fristående
- EAN-kod : 7321422964514

### Produktbeskrivning :

Med sina koniska sidor för extra tillagningsyta och volym på 2l är vår sauteuse i Infinite Chef Collection perfekt att bryna, glacera eller göra såser med. När den används tillsammans med chinois silen är sautesen perfekt för att skapa silkeslena såser, soppor eller krämer. Infinite Chef Collection är tillverkade i hela 5 lager och utsidan i magnetiskt stål ger en överlägsen värmeöverföring när man använder induktion och är lätt att rengöra. Kärnan är tillverkad av aluminium i hela tre lager som leder värme på ett enastående sätt. Insidan är tillverkad i borstat 18/10 rostfritt stål. Materialen i kärnen är perfekt kombinerade för att säkerställa att värmen sprids jämnt över hela kärlets yta, inklusive sidorna. Det ger en svårslagen och jämn fördelning av värmen för full kontroll vid all matlagning. Sauteusen är optimerad