



"Erleben Sie neue Aromen und Kochmethoden mit der neuen innovativen Gourmet Collection. Die konische Sauteuse ist ideal zum Sautieren und scharfen Anbraten von kleinen Fleischportionen und Gemüse, wobei knusprige und saftige Geschmackserlebnisse entstehen. Zusammen mit dem als Zubehör erhältlichen Spitzsieb bereiten Sie seidig

Konische Sauteuse (Abmessungen: 2 Liter, Ø 22 cm)

Produktvorteile & Ausstattung

Vielschichtige Materialien

Außenseite aus magnetischem Stahl für eine einfache Reinigung. Der Kern besteht aus dreilagigem Aluminium - ein hervorragender Wärmeleiter. Die Innenseite besteht aus hygienischem und korrosionsbeständigen Edelstahl.

- Aufbau 5-lagig
- Farbe Edelstahl
- Gebürstete Oberfläche
- Maße (BØ x SØ x H) 14 x 22 x 9 cm
- Außenmaterial Magnetischer Stahl
- Innenmaterial 18/10-Edelstahl

Langlebige Qualität

Die durchdachte Materialkombination sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung für einen geregelten Kochvorgang. Selbst bei einer schnellen Erhitzung treten keine Verformungen auf (langlebige Qualität).

Perfekt für AEG-Induktionskochfelder geeignet

Der vielschichtige Aufbau der Infinite Chef Collection ist für die Induktionskochfelder von AEG optimiert, eignet sich jedoch auch andere Kochfelder. Die ebenen Böden optimieren die Haftung an der Oberfläche des Kochfelds.

Spülmaschinen- und ofenfest

Die gesamte Gourmet Collection ist spülmaschinenfest und bis zu 250 °C ofenfest.

Technische Daten

PNC	902 979 483
EAN-Nummer	7321422962282
Marke	AEG
Nettogewicht (kg)	1.14
Bruttogewicht (kg)	1.54
Gerätebreite (mm)	0
Gerätetiefe (mm)	0
Höhe Gerät	0
Verpackung, Breite (mm)	110
Verpackung, Tiefe (mm)	225
Verpackung, Höhe (mm)	425
Farbe	keine