

Eisengusspfanne Ø80 cm (B-Ware (2. Wahl))

[Zum ausgewähltem Artikel »](#)

Hersteller: Prestige

Lieferzeit: ca. Zwischen **28.06.2022** und **30.06.2022** bei
heutigem Zahlungseingang



290,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 25.06.2022 - 22:43 Uhr)

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Nur optische Mängel.

Pfanne hat durch Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser leichten Rost an der Oberfläche, der keinerlei Einfluss auf die Qualität der Pfanne selbst hat. Der Rost lässt sich durch Sandstrahlen oder mit einer Drahtbürste entfernen. Einfetten würde eigentlich schon reichen.

Gusseisen Pfannen gibt es seit Jahrhunderten. DPS Riesenpfannen aus Gusseisen sind Pfannen für Kenner. Gusseisen ist eines der besten und natürlichsten Materialien für Bratpfannen. Durch das besondere Bratverhalten von Gusseisen entwickelt sich in diesen Pfannen ein unvergleichliches Brataroma.

Einer der wichtigsten Vorteile von Gusseisen Pfannen gegenüber Edelstahl und emaillierten Pfannen, liegt in deren Patina, die sich während der ersten Bratvorgänge bildet. Sie erzeugt eine Oberfläche, die ähnlich einer Antihaft-Beschichtung wirkt. Eisengusspfannen sind für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde geeignet.

Gusseisen Pfannen sind Pfannen für Generationen.

Wichtig: Zur Herstellung unserer Eisengusspfannen wird kein eingeschmolzener, verunreinigter Eisenschrott aus China verwendet! Sie erhalten Qualität.

Klassische Gusspfanne Ø 80 cm wahlweise mit oder ohne Steg ca. 52 Kg



K+F Gastrobräter
powered by **DROSS**

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44 · D-35630 Ehringshausen-Katzenfurt
Tel.: +49-6449-921747 · Fax: +49-6449-921882
E-Mail: info@dross-professional-services.com
<https://www.kf-gastrobraeter.de>

24H HOTLINE!
Tel.: 06449-921747

Geschäftsführer: Jürgen Droß - Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 - Umsatzsteuer-Ident-Nr: DE 268482647
Verantwortlich gemäß § 55 RStV: Jürgen Droß - Kirchstraße 44 - 35630 Ehringshausen