JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919
Fax: +49(0)6449-92897911
E-Mail: info@kf-gastrobraeter.de
www: www.kf-gastrobraeter.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 20.11.2026
Angebotnummer: 1795213975

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	**Alu Guss Riesenpfanne beschichtet** Hersteller: K+F EAN: 4060597944220	**213,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt.:	34,01 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**213,00 EUR**

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Diese Riesenpfanne ist die ideale Wahl für den professionellen Einsatz in Restaurants, Gaststätten, Kantinen und Großküchen. Sie eignet sich perfekt für das Braten und Kochen über offenem Feuer, was sie auch auf Weihnachtsmärkten oder bei Veranstaltungen zu einem unverzichtbaren Werkzeug macht. Selbst unter intensiver Beanspruchung bleibt diese Pfanne formstabil und bietet durch ihren besonders dicken Boden eine optimale Wärmeverteilung und -speicherung.

Die beschichtete Aluminiumguss-Pfanne überzeugt nicht nur durch ihre außergewöhnliche Wärmeleitfähigkeit – viermal höher als Stahl und 14-mal höher als Edelstahl –, sondern auch durch ihre Eignung für die gesunde Küche. Dank der PFOA-freien Plasmabeschichtung sind keine gesundheitsschädlichen Stoffe zu befürchten. Diese Pfanne ist spülmaschinengeeignet, dennoch empfiehlt sich für eine längere Lebensdauer die Reinigung

per Hand. Backofenfest und hitzebeständig bis 240°C, bietet sie maximale Flexibilität in der Anwendung.

Durch das Handguss-Verfahren entsteht ein extrem widerstandsfähiger Pfannenkörper, der selbst höchsten Anforderungen in der Gastronomie und bei gewerblichen Schaustellern gerecht wird. Der verzugsfreie Thermoboden bleibt unter allen Bedingungen plan und sorgt für ein energieeffizientes Kochen.

Um die Lebensdauer der Pfanne zu maximieren, reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Nach dem Einsatz genügt oft ein einfaches Abwischen mit Küchenkrepp. Um die Antihaftbeschichtung zu schonen, sollte die Pfanne stets mit etwas Öl verwendet werden.