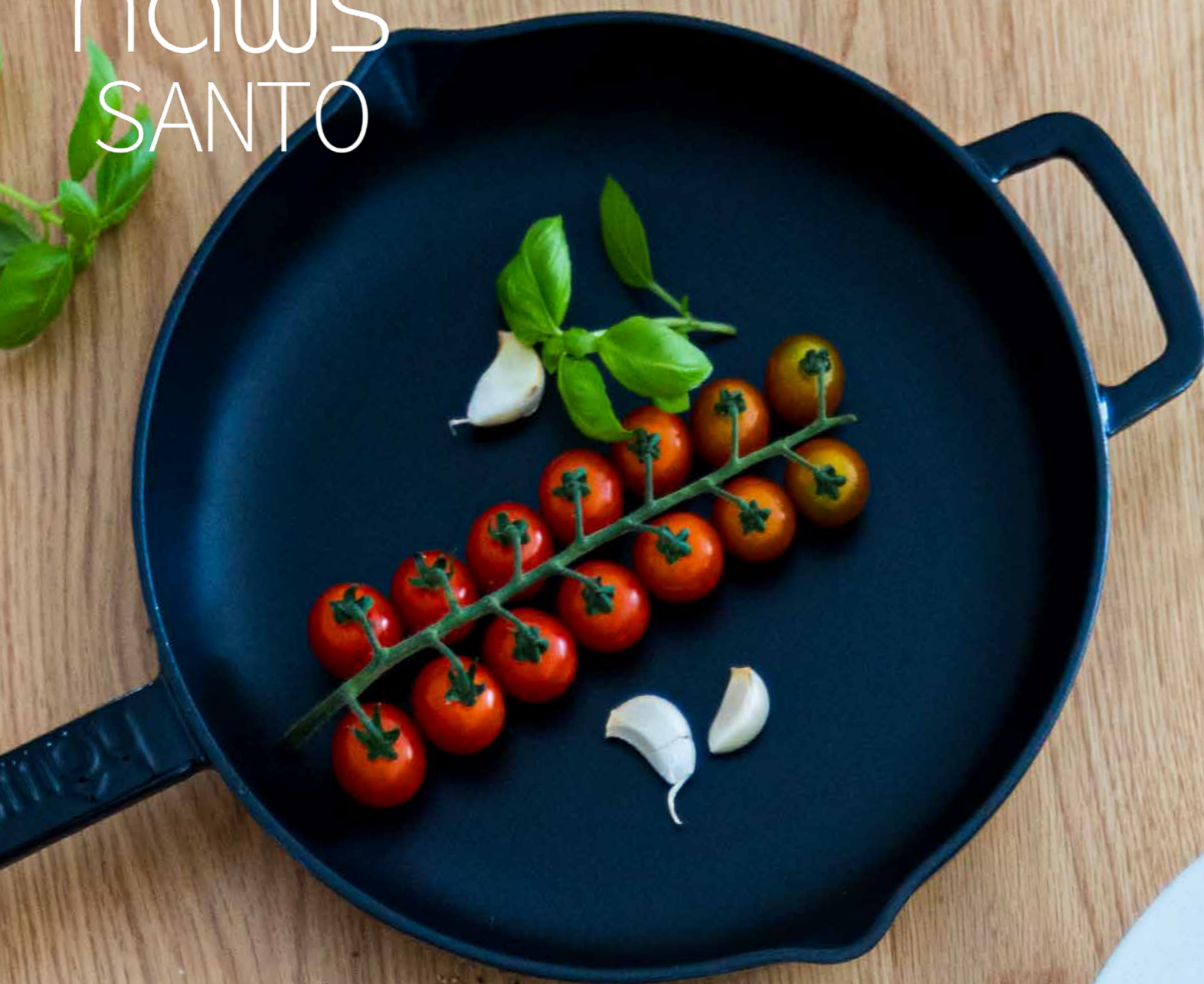


GJUTJÄRNSPANNA

håws
SANTO

GJUTJÄRNSPANNA 28 CM

Gjutjärn med omtanke – för matlagning i toppklass

Denna robusta gjutjärnspanna från Håws Santo är skapad för allt från stekning och sautering till bakning och grillning. Den är tillverkad av hela 94 % återvunnet gjutjärn och har en 4,5 mm tjock botten som säkerställer optimal och jämn värmefördelning – varje gång.

Den slitstarka emaljbelägningen är non-stick och redo att användas direkt. Den gör pannan enkel att arbeta med och lätt att rengöra. De två praktiska hålltuten gör det smidigt att hålla av fett eller sås – oavsett vilken hand du använder.

Pannan är naturligtvis fri från PFAS, bly, kadmium och BPA – ett tryggt och hållbart val för det moderna köket. Den tål temperaturer upp till 240 °C och är lämplig för alla värmekällor – inklusive gas, induktion, ugn, grill och öppen eld – och blir snabbt en favorit i ditt kök.

Tillverkad i Vietnam med fokus på kvalitet, hantverk och lång livslängd. Handdisk rekommenderas för att bevara belägningen.

PFAS
FRI
Beläggning

28 CM

ALLA VÄRMEKÄLLOR

HANDDISK REKOMMENDERAS

TEKNISKA DATA

Artikelnummer:	30-HSCS28B	Paket:	4
EAN nummer:	5712087104896	Paket (BxDxH):	51,3 x 35,3 x 32,4 cm / 14,9 kg
Produkt (BxDxH):	48,3 x 30,7 x 5 cm / 3 kg	Paket EAN:	65712087104898
Kfp (BxDxH):	50,5 x 33,5 x 6,4 cm / 3,4 kg	Tulltaxenummer:	73239200
Material:	94 % återvunnet gjutjärn	Antal pallar*:	-

*Pallkvantiteten är beräknad utifrån en 180 cm hög europapall inkl. pall.