

Die Vorteile vom Schmortopf Induktion

- Schmortopf aus Spezialaluminiumlegierung in starker Guss-Ausführung
- Durchmesser 20cm/2,7l 24cm/4,7l 28cm 6,8l
- Für die leichte und schonende Küche und für alle Empfindliche was sonst leicht anhaftet
- Innen mit keramischer Anti-Haft-Versiegelung
- Außen mit porendichter Spezialhartbeschichtung
- ThermoStabilboden für alle Herdarten (Gas/Elektro/Glaskeramik/Induktion)
- Gut schließender Alugussdeckel
- Mit Silikongriffschutz

SCHMORTOPF INDUKTION KERAMIKA RED (DIVERSE GRÖSSEN)



Schmortopf für Herd und Backofen

Der Schmortopf Induktion der Keramika Red Serie von KELOMAT kombiniert die Vorteile von Gusseisen- Kochgeschirr mit der Leichtigkeit von Aluminium. Er eignet sich perfekt für Gerichte, die etwas länger am Herd köcheln und macht auch im Backofen eine gute Figur. Dank der hochwertigen Fertigung aus Spezial-Aluminiumguss ist er wesentlich leichter als traditionelles Gussgeschirr. Außen hat er eine rote porendichte Spezialhartbeschichtung, damit das Geschirr auch nach langem Gebrauch noch gut aussieht. Innen ist der Topf mit einer keramischen Antihaft-Versiegelung ausgestattet. Der Aluminiumgussdeckel verschließt den Topf perfekt. Mit dem Silikon-Griffschutz kann der Schmortopf auch in erhitztem Zustand leicht angehoben werden, ohne sich dabei zu Verbrennen.

Kurze Anbratzeit und Wärmeleitung

Der Topf punktet mit höchster Energienutzung und Wärmespeicherung. Dank der hervorragenden Wärmeleitung bleibt die Anbratzeit kurz und spart Energie. Der Silikon-Griffschutz ist bis 220°C hitzebeständig. Die keramische Antihaft-Versiegelung ist hitzebeständig bis 400°C*. Die empfohlene Betriebstemperatur liegt abhängig vom verwendeten Fettstoff/Öl bei maximal 220 °C, um Inhaltsstoffe und Aromen zu erhalten und den Fettstoff nicht zu verbrennen. Der Schmortopf ist sehr pflegeleicht und bleibt bei guter Pflege jahrelang ein treuer Begleiter in der Küche.

Den Topf gibt es in 3 Größen: 20 cm, 24 cm und 28 cm Durchmesser.