

1006099

Zwilling Pro súpupottur

24.950 kr.



Glæsilegur súpupottur frá Zwilling í Þýskalandi. Pottarnir eru með SIGMA Classic+ samlokubotn sem tryggir hraða og jafna hitadreyfingu og hátt rispuþol. 18/10 hágæðastál.

Innleiddar mælieiningar Mældu hráefni beint í pottinn með innfelldum mælieiningum í lítrum. Einfaldara gæti það ekki verið!

Handföng sem haldast svöl

Heilsteyptu handföngin úr ryðfríu stál haldast svöl sérstaklega lengi.

Lok við pott

Lokin eru einstaklega þétt - fyrir orkusparnað á meðan á matseld stendur.

ZWILLING PRO

Ekki setta þig við minna en þú átt skilið. ZWILLING PRO pottarnir setja markið í gæðum, tækni og hönnun. Hvort sem þú ert heima- eða atvinnukokkur þá er þessi pottur hannaður með þig í huga. Með við handföng sem sitja vel í hendi og haldast svöl lengur, kantur sem stöðvar leka, innleiddar mælieiningar og þétt lok. Þessir pottar eiga vel við hvort sem á veitingastað eða heima fyrir.

- 18/10 stálpottur
- 8,1 lítra rúmmál
- 24 cm þvermál
- 34,5 cm þvermál með handföngum
- 218,4 cm hæð
- 2,89 kg þyngd

ZWILLING POTTAR

- ZWILLING notar einungis **18/10 hágæðastál** sem hvorki ryðgar né tærist. 18/10 stál er ákaflega endingargott og auðþrífanlegt og engin útfelling myndast við þvott í uppþvottavél.
- Hentar á allar gerðir af hellum, keramik, gas eða spansuðu
- **Jöfn hitadreifing** á öllu yfirborðinu og afburða góð hitaleiðni í botninum, sem sparar þér tíma, peninga og tryggir góðan árangur
- **Ofnþolið** upp í allt að 200°C
- Afar auðveldir í þrifum og **þola uppþvottavél**
- **30 daga ánægjuábyrgð** - Prófaðu pottana í 30 daga, ef þú ert ekki fyllilega ánægð(ur), þá endurgreiðum við þér að fullu.

ZWILLING ÞÝSKALANDI ZWILLING hefur verið að framleiða hágæða eldhúsvörur frá 1731. Stofnað í Solingen, Þýskalandi, ZWILLING hefur skapað sér sess á meðal bestu framleiðendum heimsins þegar kemur að hnífum og öðrum eldhúsbúnaði. Alla sína tíð hefur vörumerkið staðið fyrir gæði, nákvæmni og byltingarkennda hönnun. Í dag sameinar ZWILLING gæði og hönnun hvaðanæva úr heiminum undir vörumerkjum MIYABI í Japan, BALLARINI á Ítalíu, STAUB í Frakklandi og auðvitað sínu eigin í Þýskalandi. Með góða matseld að leiðarljósi hefur ZWILLING fengið gæðastimpil atvinnukokka um allan heim.

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is