

Übersicht

Aluguss Pfanne Lyoneser Ø 24 cm - Höhe 3,5 cm - Stiellänge 22 cm



Produktnummer: R03-5578240



Preis

81,90 €*

~~109,72 €*~~ (25.36% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Beschreibung

Lyoneser Bratpfanne Serie CAYENNE

- Aus handgegossenem Aluminium Granit Kokillenguss
- Durchmesser: 24,0 cm
- Höhe: 3,5 cm
- Stiellänge: 22,0 cm
- Bodendurchmesser: 18,0 cm
- Antihafbeschichtung Greblon 3C
- Induktionsgeeignet
- Backofenfest bis +250°C
- Plangedrehter Boden 8,0 mm
- Mit schrägen Wänden (Lyon)
- Mit schwerem Stiel aus Edelstahl 18/10

Hochwertiges Qualitätsprodukt

Produktinformationen

Geschäftsart:	Pizzeria, Restaurant
Anwendungsbereich:	Speisen Herstellung
Tätigkeitsbereich:	braten, erwärmen
Ausführung:	konisch
Herdarten:	Backofenfest bis ca. +230°C, Elektroherd geeignet, Gasherd geeignet, Induktionsgeeignet
Pfannen Art:	Aluguss Pfanne, Antihaf Pfanne
Produktqualität:	Hochwertige Profiqualität
Material:	Aluminiumguss
Reinigung:	spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand

Erstellt am 17.05.2026.

Dieses Dokument stellt unser Angebot dar. Gültig für 90 Tage ab dem Tag der Erstellung.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.