



Tefal Pierre Gagnaire H8217123 sauteerpan 26 cm

- 100% veilige coating: 0% PFOA, 0% lood, 0% cadmium
- Gemaakt van hoogwaardig 18/10 roestvrij staal
- Onze sterkste coating tot nu toe: gaat tot 6x langer mee dan onze standaard Titanium coating
- Thermo-Signal voor gezonder bakken en een beter resultaat door bakken op de juiste temperatuur. Thermo-Signal™ verandert van kleur wanneer de pan de juiste temperatuur heeft bereikt
- Robuuste pan door geklonken roestvrijstalen handgreep
- Handige schenkrand voor gemakkelijk afgieten zonder te knoeien
- Geschikt voor alle warmtebronnen, incl. inductie
- Gemaakt in Frankrijk

Professionele roestvrijstalen pannenserie



Pierre Gagnaire Heritage professionele pannenrange

Geïnspireerd op traditionele materialen en moderne technieken. Met deze Tefal Pierre Gagnaire Heritage pannen haal je Franse expertise in huis. Zo behaal je in een handomdraai **professioneel resultaat**. De pannen gaan lang mee dankzij het gebruik van **hoogwaardig 18/10 roestvrij staal** en onze **beste coating tot dusver**. De laag is verrijkt met titanium deeltjes waardoor deze **zeer krasbestendig** is en zelfs **tot 6x langer mee gaat** dan onze basis laag. Met de **Thermo-Signal™** bak je op de juiste temperatuur waardoor je keer op keer **perfecte resultaten** behaalt. Geschikt voor alle warmtebronnen, **inclusief inductie**.
Producteigenschappen:

- 100% veilige coating: 0% PFOA, 0% lood, 0% cadmium
- Gemaakt van hoogwaardig 18/10 roestvrij staal
- Onze sterkste coating tot nu toe: gaat tot 6x langer mee dan onze standaard Titanium coating
- Thermo-Signal voor gezonder bakken en een beter resultaat door bakken op de juiste temperatuur. Thermo-Signal™ verandert van kleur wanneer de pan de juiste temperatuur heeft bereikt
- Robuuste pan door geklonken roestvrijstalen handgreep
- Handige schenkrand voor gemakkelijk afgieten zonder te knoeien
- Geschikt voor alle warmtebronnen, incl. inductie
- Gemaakt in Frankrijk



Gemaakt van hoogwaardig 18/10 roestvrij staal

18/10 Roestvrij staal is robuust en duurzaam. Daarom zul je lang van deze pannen genieten.



Thermo-Signal™ voor perfecte resultaten

De Thermo-Signal™ in de bodem van de pan geeft aan wanneer de ideale baktemperatuur is bereikt. Op deze temperatuur blijven texturen, kleuren en smaken behouden. Voor heerlijke, smaakvolle maaltijden, elke dag weer!



100% veilige coating

0% PFOA, 0% lood, 0% cadmium* * Strengere controles dan die vereist worden door de huidige regelgeving rondom contact met levensmiddelen. Product bevat geen lood of Cadmium (geen Pb, geen Cd), ook niet in de antiaanbaklaag. Geen migratie op een meetniveau van 0,005 mg/kg.



Brede inductiebodem voor gelijkmatige warmteverdeling

Dankzij de bredere inductiebodem wordt de pan nog beter en gelijkmatiger verwarmt. Zo behaal je nog betere resultaten.



Onze beste krasbestendige Titanium coating

De hoogwaardige Titanium Unlimited coating gaat tot 6x langer mee vergeleken onze basis Titanium coating.* Dankzij de Titanium deeltjes kun je zelfs metalen spatels in deze pan gebruiken.



Geschikt voor inductie

Geschikt voor alle warmtebronnen (gas, elektrisch, keramisch, halogeen) en inductie.



Elegant design

Het elegante design met Tefal markeringen zal goed staan in elke keuken.



PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Productgroep
- Afmeting
- Materiaal
- Warmtebron
- Geschikt voor gebruik in de oven
- Vaatwasmachinebestendig
- Afwerking binnenzijde
- Benaming van coating/laag binnenkant
- Thermo-Spot
- Afwerking buitenzijde

[SHALLOW PAN]

[26 CM]

ROESTVRIJ STAAL

INDUCTIE - GAS - ELEKTRISCH - KERAMISCH - HALOGEEN

JA

JA

ANTI-AANBAKLAAG

[TITANIUM 6X]

JA

SPIEGELGEPOLIJST ROESTVRIJ STAAL

➤ Gietrand	JA
➤ Type handgreep	[STAINLESS STEEL HANDLE]
➤ Materiaal deksel(s)	GLAS
➤ [Coating Characteristic]	[PFOA Free]