



Aberl Eisenpfanne mit Holzgriff

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: PP021

Durchmesser/ Boden/ Höhe/ Länge mit Griff/ Gewicht

23,0 cm/ 18,0 cm/ 3,0 cm/ 53,0 cm/ 1,5 kg	Am Lager: sofort versandfertig	99,- €
26,0 cm/ 18,0 cm/ 5,0 cm/ 56,0 cm/ 1,9 kg	Versandfertig in 10 Werktagen	109,- €
26,0 cm/ 20,0 cm/ 3,0 cm/ 56,0 cm/ 1,7 kg	Versandfertig in 10 Werktagen	129,- €
28,0 cm/ 20,0 cm/ 5,0 cm/ 59,0cm/ 2,1 kg	Am Lager: sofort versandfertig	139,- €
31,5 cm/ 25,0 cm/ 4,5 cm/ 62,5 cm/ 2,5 kg	Am Lager: sofort versandfertig	169,- €
33,5 cm/ 25,0 cm/ 5,5 cm/ 63,5 cm/ 3,0 kg	Versandfertig in 10 Werktagen	179,- €

ab 99,- €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Aberl Eisenpfanne mit Griff aus Eschenholz. Der Pfannenkörper der Aberl Holzfällerpfanne ist 3 mm dick und wird durch einen angenehm in der Hand liegenden Holzgriff aus Esche komplettiert. Bei starker Abnutzung oder Verschmutzung kann der Holzgriff leicht ausgewechselt werden. Das Holz verhindert darüber hinaus die Wärmeleitung in den Griff. Ob auf offenem Feuer, Ceran-, Gas-, oder Induktionskochfeld, mit einer Eisenpfanne aus der Aberl Schmiede erhalten Sie ein traditionelles Produkt, das nach alten Vorlagen hergestellt wird. Der Pfannenkörper wird durch Hämmern stabilisiert um Verzug durch Wärme zu vermeiden. Anschließend wird das ausgeschmiedete Griffstück angepasst und aufgenietet. Bei der Beachtung von ein paar Kleinigkeiten, wird Ihnen diese Eisenpfanne ein lebenslanger Freund in Ihrer Küche sein. Wie sie Ihre Pfanne gebrauchsfertig machen, können Sie der mitgelieferten Beschreibung entnehmen. Wichtig ist, dass die Pfanne richtig

eingebraaten wird. Bei Ceranfeldern (Glaskeramik) und Induktion sollten Sie aber unbedingt die folgenden Hinweise beachten, damit die Pfannen plan bleiben: Pfannenboden darf nicht größer als beheizbarer Kochbereich sein! Zugschaltbare Platte nie vergessen zuzuschalten! Herdplatte muss überall gleichmäßig heizen! (Wird die Platte innen heißer als außen, wird sich der Boden nach unten wölben und wackeln) Unsere Eisenpfannen sind magnetisch und daher auch für Induktion geeignet!

Eigenschaften:

der Aberl Eisenpfanne: Material: Eisen Pfannenkörper aus 3 mm starkem Eisen Griff aus Eschenholz geeignet für offenes Feuer, Elektro-, Ceran-, Gas-, oder Induktionskochfeld Bitte beachten Sie: Da es sich um handgeschmiedete Pfannen handelt, können die angegebenen Größen von den tatsächlichen Größen der Pfannen leicht abweichen.

Passend dazu



triangle Schlingmesser L4

14,30 €*



KitchenAid Toaster ARTISAN
2-Scheiben in ink blue

269,- €*



triangle Maronimesser Spirit

16,90 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten