



Kuhn Rikon Hotpan Servierkochtopf in gelb

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 35300

Durchmesser Rand / Füllmenge

14 cm / 1 L	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:139,-€	Sie sparen 22% 2) 109,- € Sonderpreis
18 cm / 2 L	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:149,-€	Sie sparen 20% 2) 119,- € Sonderpreis
22 cm / 3 L	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:159,-€	Sie sparen 19% 2) 129,- € Sonderpreis

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

ab 109,- €

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

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Hotpan Servierkochtopf in gelb. Der Kochtopf mit dem besonderen Etwas, dank der Kombination von Kochtopf und Warmhalteschale. Kochen und Servieren in einem. Der Servierkochtopf Hotpan von Kuhn Rikon erfüllt gleich zwei

Eigenschaften:

. Er ist Kochtopf und Warmhalteschale in einem. Das Kochgut muss nur kurz erhitzt werden und gart anschließend im Hotpan alleine zu Ende. Durch die Verwendung von hochwertigen, rostfreiem Edelstahl und dem Superthermic® Sandwichboden ist der Gourmettopf für alle Herdarten und Kochmethoden einsetzbar und sorgt mit seinen ergonomischen Griffen für eine sicheren Halt. Der doppelwandige, luftdichte Isolierdeckel sorgt für eine vitaminschonende Zubereitung. Die Warmhalteschüssel besteht aus Melamin und kann vielseitig eingesetzt werden. Zudem ist sie spülmaschinefest und kann problemlos in den Gefrierschrank gestellt werden. Ökologisches und gesundes Essen in einem: Mit dem Hotplan Servierkochtopf von Kuhn Rikon werden Gerichte in Minutenschnelle zubereitet und gleichzeitig bis zu 60% weniger Energie

verbraucht. Gleichzeitig können die zubereiteten Speisen für zwei Stunden heiss gehalten werden. So vielseitig ist der Hotpan von Kuhn Rikon: Niedrigtemperaturgaren - z.B. Steaks kurz bei offenem Deckel anbraten und anschliessend ca. 10 Minuten in der Garschale bei geschlossenem Deckel ziehen lassen Dampfgaren - z.B. Spargel mit Salz und Zucker eigenes Wasser ziehen lassen und anschliessend im Hotpan garen Kochen - z.B. Risotto ankochen und in der Garschale sich selber rühren lassen Braten - z.B. Kalbsbraten anbraten und ebenso in der Garschale zu Ende braten Warmhalten - bis zu 2 Stunden warmhalten. Das Essen verkocht nicht Servieren - formschön in abgestimmten Farben zu Ihrer Tischdeko passend Nachhaltigkeit - bis zu 60% Energieersparnis möglich

Eigenschaften:

des Hotpan Servierkochtopf in rot: Material: Topf aus Edelstahl, Warmhalteschüssel aus Melamin Softgaren® Farbe: gelb Fassungsvermögen: 1/2/3 Liter Durchmesser: 14/18/22 cm Kochen - Servieren - 2 Stunden heiss halten Bis zu 60% Energie sparen Superthermic® Sandwichboden IF-Produkt-Design-Award ergonomische Griffe doppelwandiger, luftdichter Isolierdeckel zum Schutz von Aromen, Vitaminen und Farben für alle Herdarten geeignet

Passend dazu



Eichenlaub Servierlöffel aus Ebenholz

99,- €*

★★★★★ (1)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten