



## Sautoir mit Griffen Chrom Noir aus der Kupfermanufaktur Weyersberg

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: 4502-24

Durchmesser / Höhe / Volumen

24 cm	Am Lager: sofort versandfertig	549,- €
28 cm / 8 cm / 5 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	629,- €

ab 549,- €

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

**Am Lager: sofort versandfertig**

Beschreibung:

Induktionsfähiger Sautoir mit je einem Seitengriff aus der Chrom Noir Linie der Kupfermanufaktur Weyersberg. Extrem hitzeresistent, mit besten Wärmeleiteigenschaften und mit kratzfester Antihaft-Versiegelung. Das Sautoir ist eine Kombination aus Stielkasserolle, Pfanne und Topf. Es eignet sich zum traditionellen Anbraten und zum Braten mit Flüssigkeit. Die pflegeleichte Beschichtung hat eine hervorragende Antihaft-Wirkung und verfügt über ideale Brat- und Bräunungseigenschaften. Mit Hilfe der hohen Wärmeleitfähigkeit des Kupfers ist das Kochgeschirr ideal geeignet für das scharf anbraten bei hoher Hitze. Das Kupfer Kochgeschirr der Chrom-Noir-Serie ist antibakteriell, pflegeleicht und ein wahrer Hingucker mit einem Hauch von Nostalgie. Die Chrom-Noir Pfanne wird in einer Filzverpackung geliefert. Mit seinen unübertroffenen

Eigenschaften:

erfüllt Kupfer alle Voraussetzungen, die sich Hobby- und Profiköche wünschen. Die Wärmeleitfähigkeit von Kupfer ist 25-fach höher als bei Edelstahl und 9-fach höher als bei Aluminium. Durch die hohe Wärmeleitfähigkeit verringert sich die Kochzeit, die Wärme kann genau dosiert werden. Speisen können auf den Punkt genau zubereitet werden. Dadurch bleiben Vitamine und Geschmack erhalten, Energie wird eingespart. Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser, unter Zuhilfenahme eines Spülschwamms oder einer Bürste. Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, denn dies schadet der Antihafteigenschaft der Pfanne und auch den Brateigenschaften aufgrund der massiven Laugenwirkung. Tipps zum Braten: Sie brauchen nur wenig Fett beim Anbraten. Ganz darauf verzichten sollten Sie allerdings nicht. Öle verbessern die Fettpatina der Pfanne und sorgen für gute Bräunungs- und Bratergebnisse. Achten Sie auf niedrige Gartemperaturen beim Braten mit Olivenöl. Geben Sie das Fett oder Öl immer in die kalte Pfanne und heizen die Pfanne dann erst auf. Schalten Sie die Wärmezufuhr rechtzeitig zurück, sobald das Fett oder Öl deutliche Schlieren bildet und leicht dampft. Erst jetzt sollten Sie das Bratgut in die Pfanne legen. Wenn die Speisen fertig gegart sind, nehmen Sie diese mit einem Silikon- oder Kunststoffpfannenwender aus der Pfanne.

Passend dazu



Vilgis, Thomas; Arlt, Stephanie:  
Kochen in Kupfer. Material - Rezepte -  
Genuss.

34,- €\*



Sautoir mit Stiel Chrom Noir aus der  
Kupfermanufaktur Weyersberg

ab 549,- €\*



Fleischtopf mit Deckel Chrom Noir  
aus der Kupfermanufaktur  
Weyersberg

ab 649,- €\*

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten