



WMF Stielkasserolle mit Deckel Mini

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 07.1678.6040

29,95 €

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

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 29,99 €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

WMF Stielkasserolle mit Deckel Mini. Ein Multitalent zum Erwärmen von Milch, Suppen, Saucen oder Zubereitung von Pudding. Der Schüttrand der ermöglicht dosiertes Ausgießen ohne zu tropfen. Die kleinen WMF Edelstahltopfe mit geringem Durchmesser sind ideal für kleine Portionen oder Reste zum Aufwärmen. Die Töpfe sind aus pflegeleichtem Cromargan hergestellt und verfügen über einen TransTherm®-Allherdboden, der für alle Herdarten geeignet ist. Klein, aber so gut wie die Großen – so lautet der Anspruch für die Mini Topf-Serie von WMF. Ideal für den Singlehaushalt oder wenn der Hunger mal nicht so groß ist, versprechen die Töpfe mit einem Durchmesser ab 10 Zentimeter höchsten Genuss und innovativste Technik. Dazu zählen Profilgriffe, Steckdeckel, um Gerichte mit wenig Wasser zu garen, sowie ein breiter Schüttrand zum Ausgießen. Der TransTherm® Allherdboden passt auf alle Herdarten inklusive Induktion. Das Material Cromargan® ist unkompliziert, es rostet nicht und spart darüber hinaus Energie. In dem zweiteiligen Gemüsedämpfer lassen sich auch kleine Mengen ohne viel Aufwand im Dampf garen. Zum Nudeltopf gehört ein gelochter Pastaeinsatz. Außerdem im Programm: stapelbare Fleischtöpfe sowie Stielkasserollen mit und ohne Deckel. Die Größen variieren zwischen 10 und 16 Zentimeter Durchmesser – prima auch, um Reste schnell wieder aufzuwärmen.

Passend dazu



GEFU Sieb PASSO

ab 11,95 €*
★★★★★ (2)



Rösle Küchensieb feinmaschig

ab 28,95 €*
★★★★★ (7)



Continenta Topfuntersetzer aus Kork,
rund

ab 7,95 €*
★★★★★ (2)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten