



## Schulte-Ufer Fleischtopf Romana i

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: 631114i

Durchmesser/ Inhalt

14 cm/ 1,4 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:89,99 €	Sie sparen 12% 2) 78,99 €
16 cm/ 2 Liter	Versandfertig in 2 Wochen	UVP:104,- €	Sie sparen 13% 2) 89,99 €
18 cm/ 2,5 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:114,- €	Sie sparen 12% 2) 99,99 €
20 cm/ 3,5 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:124,- €	Sie sparen 12% 2) 109,- €
22 cm/ 4,5 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:134,- €	Sie sparen 11% 2) 119,- €
24 cm/ 5,5 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:144,- €	Sie sparen 10% 2) 129,- €
28 cm/ 9 Liter	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:194,- €	Sie sparen 13% 2) 169,- €

ab 78,99 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Schulte-Ufer Fleischtopf Romana i. Der Design-Klassiker aus rostfreiem Edelstahl 18/10 in schwerer Ausführung mit induktionsgeeignetem protherm®-Kupferboden. Der Boden eines Herdgeschirrs ist entscheidend für die optimale Zubereitung. Wer einen Boden mit hervorragenden Wärmeleit- und optimalen Reguliereigenschaften sucht, kommt am protherm® Allherd-Kupferboden nicht vorbei. Der protherm® Allherd-Kupferboden besteht aus 3 Schichten – dem Edelstahl-

Topfboden, dem Kupferkern, der in der Mitte liegt, und der Edelstahlabschlussplatte. Dank der optimalen Wärmeleitfähigkeit des Kupfers heizt das Herdgeschirr schnell und gleichmäßig auf. Gleichzeitig lässt sich die Wärmezufuhr durch den Kupferboden bestens regulieren – Töpfe und Pfannen mit Kupferboden reagieren unmittelbar auf das Herunter- oder Heraufregulieren der Temperatur. Fast so, als würde die Hitzezufuhr direkt am Topf geregelt und nicht am Herdschalter. Dadurch besteht z. B. kaum Gefahr, dass etwas zerkocht. Demzufolge sparen Sie mit dem protherm® Allherd-Kupferboden nicht nur Zeit und Energie, sondern Sie kochen auch extrem Vitamin schonend. Der protherm® Allherd-Kupferboden eignet sich für den Einsatz auf allen gängigen Herdarten (Glaskeramik, Gas, Elektro) inkl. Induktionskochfelder.

Eigenschaften:

des Schulte-Ufer Fleischtopfs Romana i: energiesparender protherm® Allherd-Kupferboden hochwertiger rostfreier Edelstahl 18/10 in besonders schwerer Ausführung hochglanzpoliert wärmeisolierende Profilgriffe aus rostfreiem Edelstahl 18/10 hochwertiger Zargendeckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10 mit Mehrfachnutzen praktische Innenskalierung als Dosierhilfe sicheres Abgießen durch stabilisierenden Schüttrand geeignet für alle gängigen Herdarten, inkl. Induktion und Glaskeramik-Kochfelder backofenfest bis 240 Grad Celcius spülmaschinenfest

Passend dazu



Küchenprofi Brat-Wendepinzette

12,95 €\*

★★★★★ (41)



Rösle Fleischgabel VS 700

17,95 €\*



GEFU digitales Bratenthermometer TEMPERE

21,95 €\*

★★★★★ (29)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten