



Zwilling Kochtopf TWIN Classic

Art.-Nr.: 40913-160-0

Durchmesser/ Fassungsvermögen

16 cm/ 2,0 Liter	Versandfertig in 6 Wochen	UVP:109,-€	Sie sparen 18% 2) 89,- €
20 cm/ 4,0 Liter	Versandfertig in 6 Wochen	UVP:129,-€	Sie sparen 16% 2) 109,- €
24 cm/ 7,0 Liter	Versandfertig in 6 Wochen	UVP:149,-€	Sie sparen 20% 2) 119,- €

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

ab 89,- €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

Versandfertig in 6 Wochen

Beschreibung:

Zwilling Kochtopf TWIN Classic. Das unkomplizierte und vielseitige Kochgeschirr mit dem klaren Design und dem typischen ZWILLING smooth satin finish ist der perfekte Partner für zeitgemäßes und gesundes Kochen. Der starke Aluminiumkern im Sigma Classic Boden ist bei Zwilling TWIN Classic von zwei Schichten aus Edelstahl umschlossen. Dieser Zwilling Sandwichboden ist der Klassiker unter den Kochgeschirrböden. Er sorgt nicht nur für eine optimale Wärmeverteilung und -leitung, sondern speichert die Hitze und die Herdeinstellung kann frühzeitig heruntergeschaltet werden. Mit Zwilling TWIN Classic lässt sich perfekt energiesparend kochen. Unkompliziert, vielseitig und gut aussehend, das ist Zwilling TWIN Classic. Das neue Kochgeschirr von ZWILLING ist genau die richtige Wahl für ambitionierte Hobbyköche und Kocheinsteiger, die sich ihre ersten Sporen am Herd verdienen wollen und Wert auf erstklassige Qualität zu attraktiven Preisen legen. Das Sortiment umfasst neben einer Schmorpfanne insgesamt 11 Koch-, Braten- und Stieltöpfe für alle Arbeiten, die bei einer kulinarischen Entdeckungsreise in der Küche anfallen. Zwilling TWIN Classic Kochgeschirr mit seinen schnörkellosen, klaren Formen und der typischen ZWILLING Qualität ist der perfekte Partner für zeitgemäßes und gesundes Kochen.

Eigenschaften:

des Zwilling Kochtopf TWIN Classic: Material Sandwichboden: Rostfreier Edelstahl 18/10: Pflegeleicht, kratzunempfindlich, hygienisch und geschmacksneutral; Aluminiumkern: Gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung, perfekter Wärmespeicher; hochwertiger magnetischer Chromstahl: induktionsfähig und pflegeleicht Design: Klares, traditionelles Design, edel matiertes

smooth satin finish Gefalteter Rand für punktgenaues, sauberes Ausgießen ohne Nachtropfen. Integrierte Füllskala zum genauen Dosieren. Ergonomische Stay Cool Griffe, die beim Kochen nicht heiß werden. Passgenauer und dicht schließende Deckel für schonendes, energiesparendes und wasserarmes Garen. Benutzung im Backofen spülmaschinengeeignet Einsatz auf allen gängigen Herdarten einsetzen, insbesondere auf Induktionskochfeldern.

Passend dazu



PEUGEOT Pfeffermühle Paris in
Buche schwarz
ab 28,95 €*

★★★★★ (29)



Zwilling Stieltopf TWIN Classic

ab 54,95 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten