

## E9KLC501 Příslušenství



Kónická pánev na soté z řady Infinite Chef Collection je ideální k pražení a prudkému smažení malých kousků masa a zeleniny, zatímco uchovává vlhkost díky svažujícím se kónickým stranám a zajišťuje tak nejlepší výslednou chuť. Spolu s kónickým sítkem se rovněž skvěle hodí k přípravě krémové hladkých omáček, polévek a pudinků. Je navržena pro indukční varné desky, ale je

### Vícevrstvé materiály



Exteriér z magnetické oceli zajišťuje jedinečnou vodivost a jednoduše se čistí. Jádro z třívrstvého hliníku – skvělého tepelného vodiče. Zatímco vnitřek je vyroben z hygienické, rzi odolné oceli 18/10, která se snadno čistí.

### Spolehlivá technologie

Skvělá kombinace těchto materiálů zajišťuje rovnoměrné šíření tepla po celém povrchu včetně stran pro jednolitě, kontrolované vaření. I při rychlém ohřevu nedojde k žádnému odrazu či deformaci (kvalita s dlouhou životností).

### Další benefity

- Navržena k dokonalému použití na indukčních varných deskách Electrolux
- Lze bezpečně vložit do trouby a myčky nádobí

### Specifikace

### Technické specifikace

- Velikost : 1pc
- Výška (mm) : 0
- Šířka (mm) : 0
- Hloubka (mm) : 0
- partCode : 9029794881

### Popis výrobku

The secret ingredient to great tasting food is your cookware. The Infinite Chef Collection Conical Sauté is ideal for sautéing and quick-frying small portions of meat and vegetables while retaining moisture due to the sloping conical sides to allow the best tasting results. Matched with the chinois strainer accessory it is also perfect for silky smooth sauces, soups and custards.

Dimensions: 2 l, Ø 22

The conical sauté is part of the Electrolux high performance Infinite Chef Collection cookware created in collaboration with professional chefs to precisely meet all your cooking needs. Each piece has been designed to cook a specific dish or type of food. Crafted from unique premium 5-ply material, 18/10 professional stainless steel coating over a lightweight aluminium core enables quick and