

# BAKKEN IN EEN ROESTVRIJSTALEN PAN

**-10%**

**5**

**5** **BAKPANNEN** zijn de ultieme bakpannen voor de professioneel maar ook voor de echte kookliefhebber. Ze zijn gemaakt van 7-lagenmateriaal tot aan de rand van 4,8 mm dik (3 mm voor 20 cm), bakken écht tot aan de rand (50% grotere bakoppervlakte) en zijn zo gemaakt dat een antikleeflaag echt niet meer nodig is. Wanneer de pan voldoende warm is, moet u enkel het vuur ongeveer 30 à 50% verlagen, de pan doet de rest.

**PROLINE**



**5**

*DE ULTIEME PAN, COATING OVERBODIG !*



20 CM - REF. 55620  
VAN 149,- VOOR **129,-**

28 CM - REF. 55628  
VAN 209,- VOOR **185,-**

24 CM - REF. 55624  
VAN 189,- VOOR **169,-**

32 CM - REF. 55632  
VAN 239,- VOOR **215,-**

**4**

**4** **BAKPANNEN** zijn de ideale pannen voor iedereen die graag met kwaliteitsmateriaal werkt. Het 3 mm (3,3 mm voor 32 cm) dikke 7-PlyMaterial zorgt voor een zeer goede warmtegeleiding en maakt bakken op een lage stand van het vuur mogelijk. Aanbevolen bij alle reeksen. Verkrijgbaar met lange steel (Multiline) of met twee grepen (Multifunction).

**MULTILINE**



**4**

*DE IDEALE PAN, PERFECT ONDERHOUDSGEMAK !*



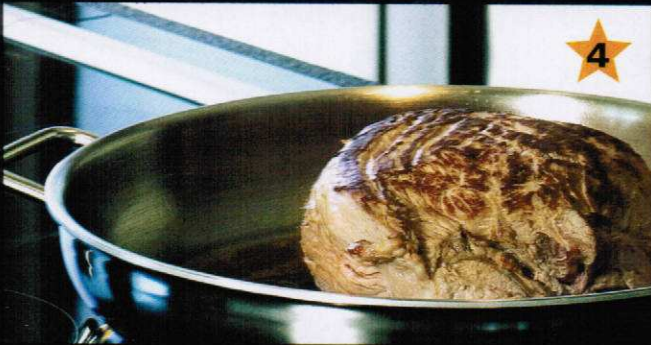
20 CM - REF. 42620  
VAN 125,- VOOR **109,-**

28 CM - REF. 42628  
VAN 155,- VOOR **139,-**

24 CM - REF. 42624  
VAN 135,- VOOR **119,-**

32 CM - REF. 42632  
VAN 175,- VOOR **155,-**

**MULTIFUNCTION**



**4**

*DE IDEALE PAN, PERFECT ONDERHOUDSGEMAK !*



20 CM - REF. 54820 ZD  
VAN 125,- VOOR **109,-**

28 CM - REF. 54828 ZD  
VAN 155,- VOOR **139,-**

24 CM - REF. 54824 ZD  
VAN 135,- VOOR **119,-**

32 CM - REF. 54832 ZD  
VAN 175,- VOOR **155,-**

## TIPS BAKKEN & BRADEN



**1.** Doe olie, boter of margarine in de pan en zet het kookvuur op een hoge instelling.



**2.** Voordat de boter bruin wordt of de olie begint te roken, vermindert u de intensiteit van het vuur met 30 tot 50%, afhankelijk van het type fornuis en het vermogen.



**3.** Wacht een tiental seconden en leg het voedsel in de pan.



**4.** Wanneer de poriën zijn dichtgeschroeid komt het voedsel vanzelf los en kan u het omdraaien.