

Gusseiserne Pfannen Cast Iron Pans

Made in Sweden

- 100%iges Eisen
- vorbehandelte Oberfläche
- plangedrehte Böden
- Edelstahl 18/10 Griffe
- induktionsgeeignet
- schwerste Profiqualität
- robust 100% iron
- pre-treated surface
- ground base
- stainless steel handles
- suitable for induction
- very heavy gauge

Cast iron has long been recognised as one of the best materials available for cookware, for use on any heat source - gas, electric, radiant, ceramic, halogen, in most cases induction, or solid fuel. It makes very versatile cookware, suitable for slow cooking and gentle simmering, boiling, searing, grilling or frying.

Cast iron retains heat and promotes gentle, even cooking on low heat. This is not only economical but ensures the best flavour is brought out from ingredients whilst cooking.

Please note our product care advice.

Diese Pfannen werden nach traditioneller skandinavischer Handwerkskunst hergestellt.

Rohes Gusseisen hat hervorragende thermische Eigenschaften: Die Wärme wird gleichmäßig verteilt und lange gehalten. Die Pfannen sind gleichermaßen zum schnellen Anbraten bei sehr hoher Energiezufuhr von Steaks mit einer appetitlichen Bräunung, wie auch zum langen und konstanten Schmoren geeignet. Die Pfannenböden sind plangedreht und liegen im erhitzten wie auch erkaltetem Zustand immer eben auf. Die Gusseisen-Pfannen und -Bräter sind für alle Herdarten - allerdings nur bedingt für Induktionsherde - geeignet.

Bitte beachten Sie unsere Pflegehinweise zu gusseisernen Produkten.

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €
5775/180	18	3	17	13	62,-
5775/240	24	3,5	17	19	80,-
5775/260	26	3,5	17	20	100,-
5775/280	28	3,5	18	22	112,-
5775/340	34	4,5	18	28	165,-



Bratpfanne, flach

aus Gusseisen, mit Griff aus Edelstahl 18/10, schwere, hochwertige Qualität

Frying Pan, shallow

cast iron, with 18/10 stainless steel handle

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe Depth cm	Stiellänge Handle Length cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €
5770/270	28	4,8	18	24	124,-



Bratpfanne, tief

aus Gusseisen, mit Griff aus Edelstahl 18/10, schwere, hochwertige Qualität

Frying Pan, deep

cast iron, with 18/10 stainless steel handle

Art-Nr. Part No.	∅ innen ∅ Inside cm	Höhe Depth cm	Stiellänge Handle Length cm	∅ Boden ∅ Base cm	Preis €
5777/270	27	4,5	18	23,5	117,-



Grillpfanne, rund

aus Gusseisen, mit gerillter Bratfläche, mit Griff aus Edelstahl 18/10, schwere, hochwertige Qualität

Round Griddle Pan

cast iron, fluted, with 18/10 stainless steel handle

Art-Nr. Part No.	Größe Size cm	Höhe Height cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5756/280	28 x 20	4	20	138,-



Steakpfanne, rechteckig

aus Gusseisen, mit Griff aus Edelstahl 18/10, optimal strukturierte Bodenfläche, schwere, hochwertige Qualität

Rectangular Griddle Pan

cast iron, fluted, with 18/10 stainless steel handle