



Kolstålspannor har alltid, jämte gjutjärnspannor, varit professionella kockars självklara favoriter. Vi är nu glada att kunna presentera vår serie CARBON av kolstålspannor.

Vi har utvecklat dessa pannor under några års tid, och bl.a kan vi presentera vår "våfflade" yta som en verklig innovation. Tack vare den får man en mycket god fördelning av både matfett och värme under stekningen.

Det stadiga godset på 2,5 mm, gör tillsammans med den lätta konkaviteten på undersidan att stekpannan alltid står stadigt på spisen. Det rostfria skaftet garanterar att skaftet går att ta i utan att man bränner sig även efter lång stektid. Stekresultatet kommer att bli det bästa som i alla andra av våra väl utprovade produkter.

Carbon steel pans has always, along with cast iron, been the top choice for any professional chef. We are now proud to present our version of such pans, in the new range CARBON.

They are developed during a number of years, and among the new features we want to point out the new waffle patterned surface, that provides a good greasing of anything that you want to cook. The sturdy 2,5 mm goods, together with the slight concavity on the bottom side, guarantees that the pan will stand steady on the stove without rotating when heated.

The long stainless steel handle will keep touchable without risk for burning the hand, even after long time on the stove. These pans gives, like all our well known and tried products, the best frying result possible.

Art	Produkt/Item	Strl/Size	Vikt/Kg	Pack	EAN
192000	Stekpanna 20	Ø20 cm	1,1 kg	4	7 331 059 192 006
192400	Stekpanna 24	Ø24 cm	1,3 kg	4	7 331 059 192 402
192800	Stekpanna 28	Ø28 cm	1,8 kg	4	7 331 059 192 808
193000	Stekpanna 30	Ø30 cm	1,9 kg	4	7 331 059 193 003

