

EINDELIJK!!

**We zijn er in geslaagd een pannen serie te ontwikkelen die al de kwaliteiten heeft die al zo lang en zo vaak door de vele gietijzer adepten werd gevraagd.
Ze zijn “licht gewicht”!**



**De meeste koks zijn het er over eens dat het allerbeste gekookt wordt in gietijzeren pannen en potten.
Dit materiaal zorgt voor het best ogende en meest heerlijke kook-, bak- en braadresultaat, hetgeen alom wordt erkend.
Na eeuwen van gebruik in de keuken, is er slechts één ding te zeggen in het nadeel van gietijzeren pannen en dat is dat sommige gebruikers ze zwaar te hanteren vinden.
Na jaren te hebben getest en geprobeerd een methode te ontwikkelen voor het produceren van minder zware gietijzeren pannen en potten, presenteren wij nu trots: ULTRA LIGHT ORIGINAL.**



Deze bak-, braad- en kookpannen hebben alle goede eigenschappen van traditioneel gietijzer voor het beste bak-, braad- en kookresultaat én zijn licht en gemakkelijk te hanteren.

- De pannen zijn “pre-seasoned” ingebrand met plantaardige (KRAV gekeurde) levensmiddelen olie.**
- Uniek roterend gegoten oppervlak voor een nog betere distributie van de olie/boter gedurende het bakken en braden.**
- Dunner gietijzer bereikt nog sneller de optimale bak-, braad-, kooktemperatuur (appr. 185°C voor normaal bakken)**
- Geschikt voor gebruik op alle soorten warmtebronnen, van het oude hout gestookte fornuis tot de moderne inductie platen.**
- De stelen zijn gemaakt van roestvrij staal, met siliconen coating voor een comfortabele veilige grip en goeie looks.**
- De siliconen gecoate stelen kunnen in de oven gebruikt worden tot een temperatuur van ca. 220°C**