

Stielpfanne 28cm Keramik-Induktion Kupfermanufaktur Weyersberg:

Unserer Manufaktur ist es gelungen, erstmals Kupferkochgeschirr nicht nur induktionsfähig zu machen, sondern mit unserer „Premium CeraSigno Versiegelung“ auch gleichzeitig die herausragenden Antihafteigenschaften einer modernen Keramikversiegelung für das Kochen mit Kupfer zu ermöglichen. So verbinden wir das traditionelle, überaus wärmeleitfähige Kupferkochgeschirr mit den modernsten Ansprüchen ambitionierter Köche. Unsere Kupfer-Keramik-Pfanne wurde aufgrund dieser Innovation als „Manufakturprodukt des Jahres“ ausgezeichnet.

Das Besondere an unserer Stielpfanne Ø 28cm ist ihre Materialstärke von 3mm, die Keramikbeschichtung, die handgegossenen Messinggriffe und die Induktionsfähigkeit. Ein „Must Have“ für den ambitionierten Hobbykoch!