

NEU

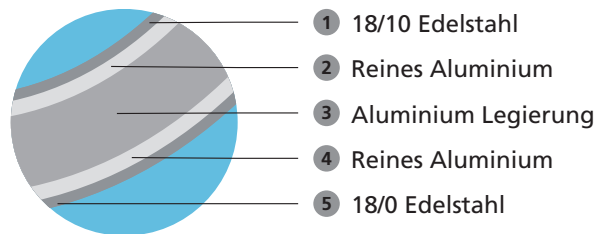
KONISCHE SAUTEUSE MIT SCHÜTTRAND – 5-SCHICHT-MATERIAL



KONISCHE SAUTEUSE

- 5-Schicht-Material bis zum Rand: ideale Wärmeverteilung
- SILVINOX veredelte Oberfläche: hygienisch und pflegeleicht
- Perfekt geformter Gießrand für zielgenaues Ausgießen
- Geformte Handgriffe aus Edelstahl: bleiben angenehm kühl
- Gewohnt hohe Effizienz bei Induktionsherden
- Für alle Herdarten geeignet
- Made in Belgium

5 PLY-MATERIAL



Artikel-Nr.	Artikel	Gastronomie Listenpreis
47816	Konische Sauteuse, 16 cm	49,50 EUR
47818	Konische Sauteuse, 18 cm	57,00 EUR
47820	Konische Sauteuse, 20 cm	64,50 EUR
47824	Konische Sauteuse, 24 cm	72,00 EUR

Liefertermin: ab April 2013 (16 cm ab August 2013)

Angebot freibleibend – Irrtum vorbehalten

Alle Preise zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der
ZWILLING J.A. Henckels AG.

