

BASALTGRAU

GUSSEISEN
INNEN cremefarben emailliert

*Cast iron
Enamelled in cream color
on the inside*

AUSSEN grau emailliert
Enamelled grey outside



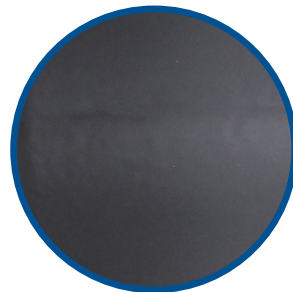
**EINGEARBEITETE
SEITENBESCHLAGTEILE**

Integrated side fittings

FÜR ALLE HERDARTEN GEEIGNET.

Der Vorteil von Gusseisen besteht vor allem darin, dass die Wärme sich über Boden und Wand gleichmäßig verteilt und die Wärme an das Gargut weitergegeben wird.

Suitable for all types of hobs. The main advantage of cast iron is that the heat is distributed evenly over the bottom and sides from where it is transferred to the food being cooked.



GUSSEISENDECKEL mit Edelstahlknopf und Silikonring. Der Silikonring im Edelstahlknopf verhindert das Hitze auf den Edelstahlknopf übertragen wird.

Cast iron lid with stainless steel knob and silicone ring. The silicone ring in the stainless steel knob prevents heat from being transferred to the stainless steel knob.



**SAFTIG-ZARTE GARERGEBCNISSE DURCH
SPEZIELL DESIGNTEN DECKEL**

Die innovative Rillenstruktur im Deckel sorgt dafür das die aufsteigende Feuchtigkeit, die während des Kochvorgangs entsteht, kondensiert und sich an den Rillen sammelt um gleichmäßig auf das Gargut zurück zu tropfen. Dadurch wird das Gargut saftig und zart, natürliche Aromen bleiben erhalten und verhindert das das Gargut anbrennt.

*Juicy and tender cooking results thanks to special lid design
The innovative grooved structure in the lid causes the rising steam that forms during the cooking process to condense and accumulate in the grooves and then drip back evenly onto the food. This makes the food juicy and tender, preserving its natural flavours and preventing it from burning.*



**10 JAHRE
QUALITÄTS
GARANTIE**