

WELTNEUHEIT

OFENSIV®



OFENSIV® hat die ultimative Lösung: Hifficiency® Profi-Pfanne – alles andere ist von gestern! Mit noch nie da gewesenem Antihafteffekt und EXTREMER Haltbarkeit.

Die neu entwickelte OFENSIV® Pfanne Hifficiency® löst den bisherigen Widerspruch zwischen einerseits leichten und schnellen Pfannen und andererseits schweren und stabilen Pfannen mit sehr guter Wärmeverteilung in idealer Weise.

- Höchste Effizienz spart nicht nur Energie, sondern lässt die Pfanne auch besonders schnell und stabil sein.
- Der herausragende Antihafteffekt der neuen DURAPEK®-Beschichtung macht zusammen mit dem guten Handling der Hifficiency®-Pfanne einfach Spaß!
- OFENSIV® Pfanne Hifficiency® ist super leicht zu reinigen.
Einfach in die Spülmaschine geben oder von Hand mit Wasser oder feuchtem Tuch reinigen.
- OFENSIV® Pfanne Hifficiency® ist garantiert hitzebeständig bis 300 °C.
Erhältlich mit Gastro-Metallgriff, Gewicht: ca. 1150 g, Ø 28 cm, (abnehmbarer Griff auf Anfrage).



Sensationelle DURAPEK® Beschichtung – Die Revolution in der Oberflächenveredelung



Einzigartiger Antihafteffekt
EXTREM haltbar



Verbesserte Wärmeverteilung,
hervorragende Wärmeleitfähigkeit



Extreme
Lebensdauer



Temperaturbeständige
Beschichtung 300 °C



Super leicht
zu reinigen



Absolut
lebensmittelecht

Höchste Qualität

MADE IN GERMANY

Innovative Produkte der EBA Gastrotek GmbH · www.eba-gastrotek.de