

# WELTNEUHEIT

# OFENSIV®



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

Die neu entwickelte Hifficiency® Profi-Bratpfanne 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 DURAQUARZ®-Beschichtung macht zusammen mit dem guten Handling der Hifficiency®-Pfanne einfach Spaß!
- Die Hifficiency® Pfanne DURAQUARZ® ist super leicht zu reinigen. Einfach in die Spülmaschine geben oder von Hand mit Wasser oder feuchtem Tuch reinigen.
- Die Hifficiency® Pfanne DURAQUARZ® ist garantiert hitzebeständig bis 500 °C. Erhältlich im Durchmesser von Ø 24 cm und 28 cm, mit Gastro-Metallgriff oder Hifficiency® Kunststoffgriff



### DURAQUARZ® Spezial-Beschichtung – Die Revolution in der Oberflächenveredelung



Einzigartiger Antihafteffekt  
EXTREM haltbar



Verbesserte Wärmeverteilung,  
hervorragende Wärmeleitfähigkeit



Extreme  
Lebensdauer



Temperaturbeständige  
Beschichtung 500 °C



Super leicht  
zu reinigen



Absolut  
lebensmittelecht

Höchste Qualität

MADE IN GERMANY

Innovative Produkte der EBA Gastrotek GmbH · [www.eba-gastrotek.de](http://www.eba-gastrotek.de)