Virtasenkauppa.fi
Hämeentie 37, 24100 Salo
www.virtasenkauppa.fi

XD Paistinpannu, Swiss Diamond

Koodi: XD6420 - EAN: 7640119216867



109 €

86,85 € (ALV 0%)

Tulostettu: 22.11.2026. Hinta saattaa vaihdella päivittäin. Voimassa oleva hinta ja saatavuusarvio on ilmoitettu verkkokaupassa.

- Timanttivahvisteinen XD-pinnoite
- Sopii keraamisille, valurautaisille ja kaasuliesille
- Uuninkestävä 260 °C asti

Swiss Diamond XD -paistinpannussa on kestävä, timanttivahvisteinen XD-pinnoite, joka ehkäisee ruoan tarttumista ja helpottaa puhdistamista. Valualumiinirunko jakaa lämmön tasaisesti, joten ruoka kypsyy kauttaaltaan. PFOA-vapaa pinnoite tekee pannusta käytännöllisen valinnan päivittäiseen ruoanlaittoon.

Tämä 20 cm:n Swiss Diamond XD -paistinpannu on keittiösi uusi luottokumppani, kun haluat valmistaa ruokaa helposti ja terveellisesti. Pannun salaisuus piilee sen patentoidussa, timanttivahvisteisessa XD-pinnoitteessa, joka takaa erinomaisen tarttumattomuuden ja kestävyyden. Timantti on tunnetusti yksi maailman kovimmista materiaaleista, ja sen ansiosta tämä pannu kestää kovaa käyttöä ja naarmuuntumista paremmin kuin perinteiset pinnoitetut pannut. Unohda ruoan kiinni palaminen ja nauti vaivattomasta kokkailusta!

Swiss Diamond -paistinpannun valualumiinirunko lämpenee tasaisesti ja tehokkaasti, mikä säästää energiaa ja varmistaa, että ruoka kypsyy täydellisesti joka kerta. Pannu on suunniteltu erityisesti keraamisille, valurautaisille ja kaasuliesille, ja sen kahva pysyy viileänä liedellä käytettäessä – ei enää patakintaita kahvaa etsiessä! Lisäksi pannu on uuninkestävä jopa 260 asteeseen, joten voit aloittaa ruoanlaiton liedellä ja viimeistellä sen uunissa.

Tämä Sveitsissä valmistettu paistinpannu on myös ympäristötietoisen kokkaajan valinta, sillä sen alumiinirunko on valmistettu lähes 100-prosenttisesti kierrätetystä materiaalista. PFOA-vapaa pinnoite takaa, että ruoanlaitto on turvallista ja terveellistä koko perheelle. Swiss Diamond -paistinpannu on investointi, joka maksaa itsensä takaisin vuosien vaivattomalla käytöllä ja herkullisilla aterioilla.

Tärkeimmät ominaisuudet
- Materiaali: Valualumiinirunko
- Pinnoite: Kolmikerroksinen patentoitu timanttivahvisteinen XD-pinnoite
- PFOA-vapaa pinnoite
- Yhteensopivat liedet: Keraaminen, valurautainen ja kaasuliesi (ei induktioliedelle)
- Uuninkestävyys: Jopa 260 °C
- Kahva pysyy viileänä liedellä käytettäessä
- Kahvat kiinnitetty ruuvilla pannun ulokkeeseen – hygieeninen ja ehjä sisäpinta
- Löystyneen kahvan voi kiristää ristipääruuvimeisselillä
- Valmistettu lähes 100 % kierrätetystä alumiinista
- Valmistusmaa: Sveitsi
Käyttö ja hoito
- Pese pannu ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Käytä aina matalaa tai keskilämpöä ruoanlaitossa. Korkea lämpö voi vahingoittaa pinnoitetta.
- Vältä metallisia keittiövälineitä, jotka voivat naarmuttaa pinnoitetta. Käytä mieluiten puu-, silikoni- tai muovivälineitä.
- Suositellaan käsinpesua pannun käyttöiän pidentämiseksi. Vältä hankaavia pesuaineita ja teräsvillaa.
- Anna pannun jäähtyä kokonaan ennen pesua. Äkilliset lämpötilan muutokset voivat vahingoittaa pannua.