

GESUND GENIESSEN

Reduzieren Sie Ihren Bedarf an Bratölen durch den ELO Oil Optimizer. Die beiden Ringe ermöglichen Ihr Bratöl mit Maß und Ziel zu optimieren. Der innere Ring entspricht dem Maß eines Teelöffels Öl, der Äußere dem eines Esslöffels Öl.

Enjoy healthily

Reduce your need for frying oils with the ELO Oil Optimizer. The two rings allow you to optimize your use of frying oil. The inner ring corresponds to the measure of a teaspoon of oil, the outer one that of a tablespoon of oil.



KRATZFESTE RELIEF-STRUKTUR

Die erhabene Reliefstruktur aus Edelstahl macht die Pfanne absolut kratzfest. Gleichzeitig verhindert die vertiefte Antihafversiegelung, dass ihr Bratgut anbrennt oder anklebt.

Scratch-resistant relief structure
The raised relief structure – made of stainless steel – makes the pan absolutely scratch-resistant. At the same time, the recessed non-stick coating prevents your food from burning or sticking.



Mehrschicht-Material

Edelstahl 18/10

Aluminium Kern

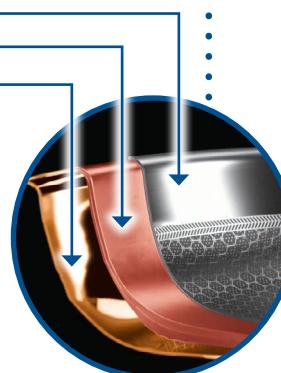
Magnetischer Edelstahl

Multi-layer material

Stainless steel 18/10

Aluminum core

Magnetic stainless steel

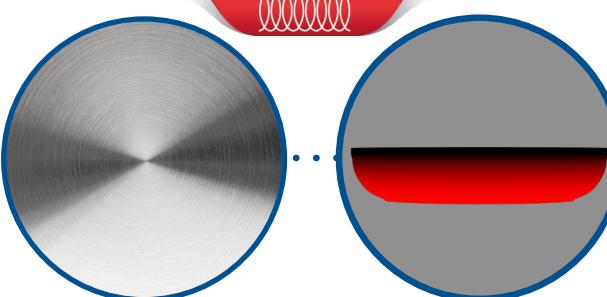
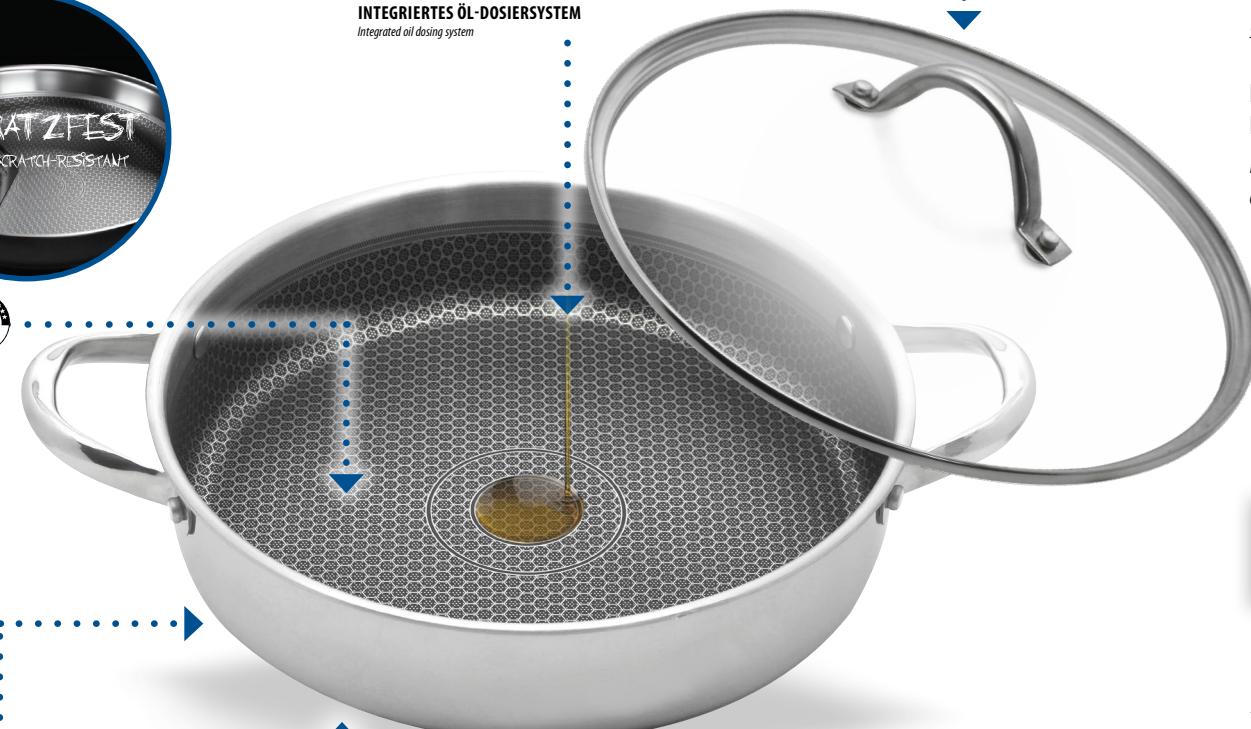


OIL OPTIMIZER



INTEGRIERTES ÖL-DOSIERSYSTEM

Integrated oil dosing system



GLASDECKEL MIT STOSSFESTEM EDELSTAHLRAND

und Edelstahlgriff

With impact-resistant glass lid, stainless steel rim and stainless steel handle

HITZEABSORBIERENDER

Edelstahl-Guss-Griff

Heat-absorbing stainless-steel cast handle



SEHR GUTE WÄRMEVERTEILUNG

vom Boden bis zum Pfannenrand, für alle Herdarten geeignet, auch für Induktion

Very good heat conduction with even heat distribution from the bottom to pan rim, suitable for all types of hobs, incl. induction.