

ProfiKeramik

Gusspfannen von Ermer

ProfiKeramik



Spitzenqualität für den Einsatz
in Gastronomie und Haushalt



Die Profi-Keramiktechnologie ist ein mehrschichtiges, keramisch verstärktes Antihafsystem. Bereits bei 200 °C wandelt sich die aufgebrauchte Beschichtung in eine glasartige Oberfläche mit hoher Härte und Kratzfestigkeit um.



Sie zeichnet sich aus durch hohe Härte kombiniert mit hoher Temperaturbeständigkeit von bis zu 420 °C.



Zusätzlich liefert die Keramikbeschichtung gute Antihaf-Eigenschaften und eine hervorragende Reinigungsfähigkeit.



Eine umweltschonende und energiesparende Fertigung ergänzen die Vorzüge. Die Pfannen und Bräter bestehen im Kern aus besonders gut wärmeleitfähigem Aluminium und sorgen somit für ein energiesparendes und gleichmäßiges Kochen.



Für alle Herdarten geeignet. Eine gleichbleibende Wärmeverteilung auf Gas-, Elektro- und Ceranherden garantiert ein konstantes Bratergebnis.



Die Lösung für Ihre Küche.

Moderne Oberflächensysteme hochwertiger Kochgeschirre ermöglichen gesundes, fettarmes Kochen und Braten, kombiniert mit besonderer Langlebigkeit und Pflegeleichtigkeit.

In der Gastronomie bewährt im dauerhaften und intensiven Gebrauch. Sie zeichnen sich aus durch Robustheit, sind besonders hygienisch und leicht zu reinigen.



Bräter mit Deckel

Ø 20 cm, 6 cm hoch, 1,75 Liter
Ø 24 cm, 7 cm hoch, 3,0 Liter
Ø 28 cm, 8 cm hoch, 4,8 Liter



Pfannen 5,5 cm hoch

Ø 20 cm
Ø 24 cm
Ø 28 cm



Schlemmerbräter

Ø 32 cm, 8 cm hoch,
ca. 6 Liter, 230 V, 1400 Watt

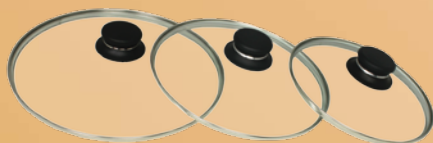


Pfanne 7,5 cm hoch

Ø 28 cm

Glasdeckel

Ø 20 cm
Ø 24 cm
Ø 28 cm

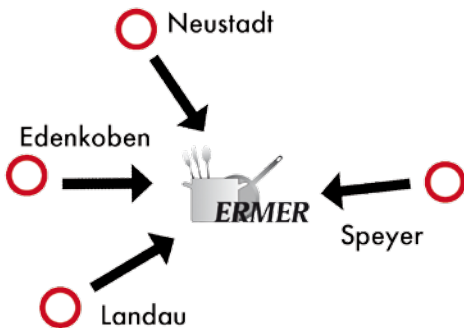


Appetitliches und ansprechendes Aussehen ergänzen den Anspruch an einen zeitgemäßen Haushalt.

Profikeramik
Gusspfannen von Ermer



So finden Sie unseren Outlet-Verkauf:



**Gregor Ermer Haushaltsausstattung • Am Rebengang 2 • 67482 Altdorf/Pfalz
Tel.: (06327) - 1401 oder 3142 • www.ernermer-haushalt.de**



ProfiKeramik
Gusspfannen von Ermer