

Gusseiserne Pfannen JÄRNSTRÖM

Diese Pfannen eignen sich besonders gut zum scharfen Anbraten und mit jeder Benutzung werden die Ergebnisse besser. Der Eisenguss lässt sich sehr hoch anheizen, die Poren des Steaks schließen sich sofort.

Cast Iron Pans JÄRNSTRÖM

These pans are particularly well-suited for searing, and the results get better with each use. Cast iron can be heated to very high temperature and maintains that heat for an extended period.

Diese Pfannen werden nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt.

Gusseisen verteilt die Wärme nur langsam aber hält sie dann gleichmäßig auch bei hohen Temperaturen. Das ist besonders bei Steaks nützlich oder bei langem und konstantem Schmoren.

Auf Induktionsflächen kann das vollständige Erhitzen der Pfanne länger als gewohnt dauern.

Crafted using traditional methods, these pans offer superior performance.

Cast iron distributes heat gradually but maintains it consistently evenly, even at extreme temperatures. This is essential for achieving the perfect sear on steaks or for extended braising. On induction cooktops, the full heating of the pan may take longer than usual.



- 100%iges robustes Eisen
- fehlerfreie Oberfläche
- Edelstahl 18/10 Griffe
- Profiqualität

- 100% robust iron
- flawless surface
- stainless steel handles
- for professional use

Bratpfanne, flach

Serie JÄRNSTRÖM, aus Gusseisen, mit schräger Wand (Lyoner Form), mit Griff aus Edelstahl 18/10, schwere, hochwertige Qualität

Frying Pan, shallow

JÄRNSTRÖM, cast iron, Lyon 45° side walls, with 18/10 stainless steel handle, high quality professional



Art.-Nr. Part No.	Ø innen Ø Inside cm	Höhe Depth cm	Ø Boden Ø Base cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5775/280	28	4	22	26	68,—

Passender Glasdeckel: / Matching glass lid:	15,50
5509/280	28

Grillpfanne, rund

Serie JÄRNSTRÖM, aus Gusseisen, mit schräger Wand (Lyoner Form), stark gerillte Grillfläche, mit Griff aus Edelstahl 18/10, schwere, hochwertige Qualität

Round Griddle Pan

JÄRNSTRÖM, cast iron, Lyon 45° side walls, fluted, with 18/10 stainless steel handle, high professional quality



Art.-Nr. Part No.	Ø innen Ø Inside cm	Höhe Depth cm	Ø Boden Ø Base cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5777/280	28	4	22	26	74,—

Passender Glasdeckel: / Matching glass lid:	15,50
5509/280	28

Grillpfanne, quadratisch

Serie JÄRNSTRÖM, aus Gusseisen, stark gerillte Grillfläche, mit Griff aus Edelstahl 18/10, schwere, hochwertige Qualität

Square Griddle Pan

JÄRNSTRÖM, cast iron, fluted, with 18/10 stainless steel handle, high professional quality



Art.-Nr. Part No.	Größe Size cm	Höhe Depth cm	Ø Boden Ø Base cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5776/240	26 x 24	3	22	26	66,—