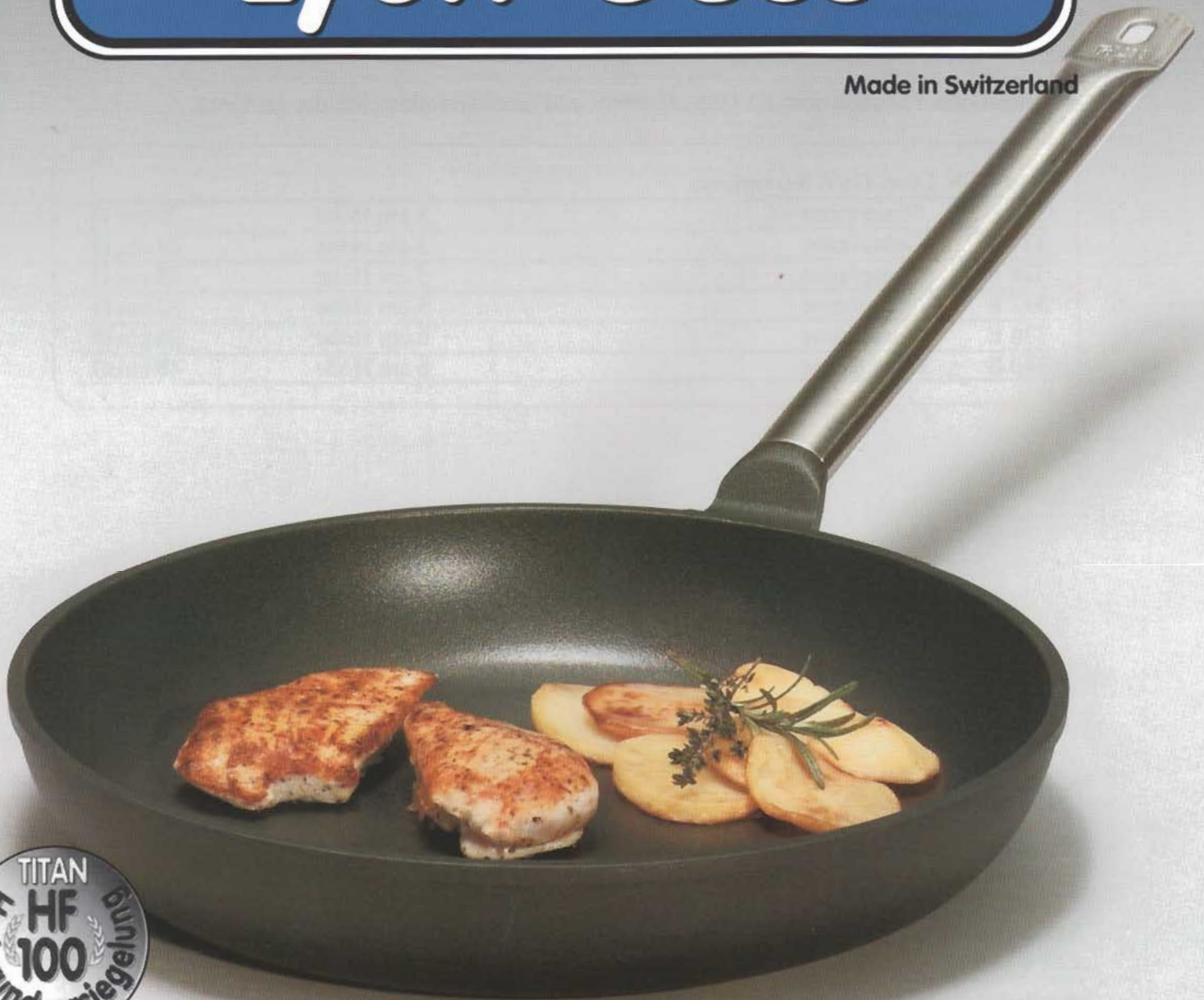




Das Beste für Ihre Küche

Lyon-Guss

Made in Switzerland



Erfolg in der Küche ist eine Frage der richtigen Pfanne!

RUN Lyon-Guss – Spitzenqualität für den Profi

Vorteile, die überzeugen:

- **Lyon-Guss-Pfannen** (Bratpfannen) werden aus einer hochwertigen Aluminiumlegierung hergestellt. Dank dieser speziellen Aluminiumlegierung ist eine optimale Hitzaufnahme und -verteilung und daher ein energiesparendes Kochen und Braten garantiert. Die Antihaf-versiegelung ermöglicht eine gesunde und fettarme Zubereitung der Speisen und lässt nichts anhaften oder kleben. Die Bodenstärke beträgt bis Ø 24 cm 7,5 mm und ab Ø 28 cm 8,5 mm. Eine Durchbiegung nach aussen ist deshalb auch bei professionellem Einsatz nahezu ausgeschlossen.
- Durch die **zusätzliche Hartgrundversiegelung Titan HF 100** ist das Kochgeschirr **schnittfester, strapazierfähig und langlebig**. Die Hartgrundversiegelung ist **widerstandsfähig gegen Küchengeräte aus Metall**. Die Schnitte bleiben sichtbar, haben jedoch keinen Einfluss auf den Bratprozess. Abgelöste Beschichtungspartikel beeinträchtigen die Gesundheit nicht.
- **Lyon-Guss-Pfannen** sind problemlos zu reinigen und spülmaschinengeeignet.
- **Lyon-Guss-Pfannen** sind aussen schwarz matt antihafversiegelt und mit Edelstahlstielen ausgestattet, deren Handhabung durch den hohen Stielansatz optimal ist.
- **Lyon-Guss-Pfannen** sind für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochfelder geeignet.

Das RUN Lyon-Guss Sortiment:

320 E	Gusspfanne	3 cm Höhe	20 cm Ø
324 E	Gusspfanne	3 cm Höhe	24 cm Ø
328 E	Gusspfanne	5 cm Höhe	28 cm Ø
332 E	Gusspfanne	5 cm Höhe	32 cm Ø
336 E	Gusspfanne	6 cm Höhe	36 cm Ø
340 E	Gusspfanne	6 cm Höhe	40 cm Ø

NEWROX

Newrox Produktions- und Handels-AG

Hauptstrasse 105
CH-4147 Aesch
Tel. +41-61-726 62 62
Fax +41-61-726 62 60

Auslieferungslager
Am Untergrün 4
D-79232 March-Buchheim
Tel. +49-7665/9 22 70
Fax +49-7665/9 22 717



Das Beste für Ihre Küche

