



Das Beste für Ihre Küche

NANOLITH

 **MADE IN SWITZERLAND**

Nicht wegwerfen
-sondern neu versiegeln!



DURIT RESIST 
Die Oberflächenversiegelung.

Erfolg in der Küche ist eine Frage der richtigen Pfanne!

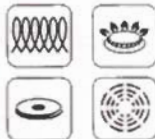
Vorteile, die überzeugen:

- **Nanolith-Pfannen** (Bratpfannen) werden aus rostfreiem Edelstahl (1.4301) hergestellt. Sie verfügen über einen massiven, mehrschichtigen Wärmeleitboden, der für eine dauerhafte Verbindung zwischen Pfanne und Versiegelung sorgt, was eine äusserst lange Lebensdauer garantiert. Die Antihafversiegelung ermöglicht eine gesunde und fettarme Zubereitung der Speisen und lässt nichts anhaften oder kleben. Die Bodenstärke beträgt 6,5 - 8,5 mm. Eine Durchbiegung nach aussen ist auch bei professionellem Einsatz ausgeschlossen.
- **Nanolith-Pfannen** können nach einer gewissen Abnutzung neu versiegelt werden und erreichen somit eine extrem lange Lebensdauer.
- **Nanolith-Pfannen** sind problemlos zu reinigen und spülmaschinengeeignet.
- **Nanolith-Pfannen** sind aussen matt gebürstet und mit Edelstahlstielen ausgestattet.
- **Nanolith-Pfannen** sind für alle Herdarten geeignet - auch für Induktion.

Das RUN Nanolith Sortiment:

E 520	Bratpfanne	4,0 cm Höhe	20 cm Ø
E 524	Bratpfanne	5,5 cm Höhe	24 cm Ø
E 528	Bratpfanne	5,5 cm Höhe	28 cm Ø
E 532	Bratpfanne	6,5 cm Höhe	32 cm Ø

RUN Nanolith-Pfannen sind in folgenden Stielvarianten erhältlich:



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

