

A large, stylized graphic of a mountain peak with a jagged top, set against a background of swirling orange and red patterns. The word "LÉGENDE" is written in white, bold, sans-serif font across the middle of the mountain peak.

LÉGENDE

Nichts gleicht einer DURANDAL

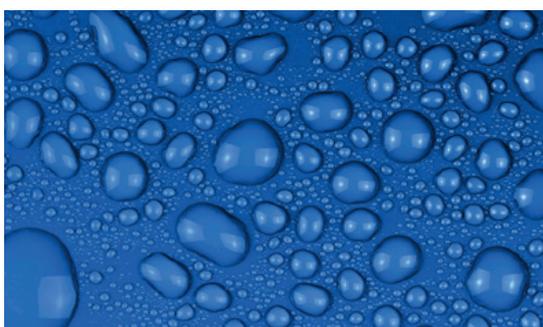
Die Historie der Marke DURANDAL

Seit nahezu 30 Jahren ist DURANDAL ein gefragter Begleiter in vielen Küchen. Unermüdlich suchen und finden unsere Experten für Kochutensilien die immer besseren Materialien und Designs, um dieser Maxime gerecht zu werden: Nichts gleicht einer DURANDAL.

Und wir sind sicher, dass diese auch in Zukunft Bestand haben wird. Entscheiden Sie sich für ein Produkt von DURANDAL, können Sie sich auf das Renommée einer traditionsreichen Marke verlassen.

Zurück zum Ursprünglichen

Ein Griff in Holzoptik, der Farbton wie Gusseisen und hochwertiges Material: Die DURANDAL Légende beruft sich auf die Grundlagen des Garens und verwendet diese als Ausgangspunkt für Verfeinerungen.



Der abnehmbare Griff



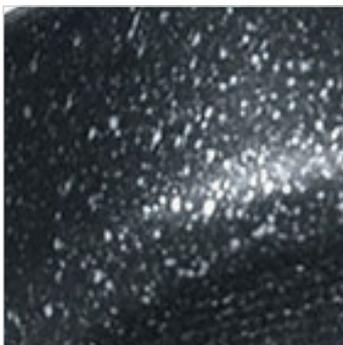
Nur ein Drittel des Platzbedarfs

Sobald der Griff abgenommen ist, passen die Légende wunderbar auch in kleinere Schränke. Dazu lassen sie sich auch einfach stapeln.

Garen im Ofen

Die Légende dürfen mit abgenommenem Griff auch in den Ofen. Ob für das eigentliche Garen oder auch nur zum Warmhalten, es ist das Geheimnis der grossen Küchenchefs. Und wir würden es niemals weiter erzählen...

Eine Versiegelung der neuesten Generation



Noch widerstandsfähiger als die bisherigen Pfannen, sind die Légende durch eine mehrfach aufgetragene, langlebige Antihafbeschichtung ohne PFOA geschützt.

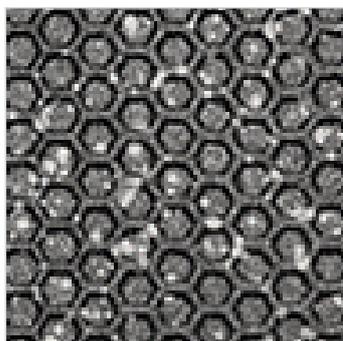
Der Kronblatt-Boden



Eine DURANDAL-Entwicklung, um die man uns beneidet. Er sorgt für die Formstabilität der Pfanne, dient der optimalen Hitzeverteilung und macht die Pfanne auch induktionstauglich.

Waben-Boden

Ein typisches Merkmal vieler DURANDAL-Pfannen ist der Wabenboden. Ideal für perfektes und fettarmes Garen.



Der erhöhte Rand

Alle Légende sind mit einem erhöhten Rand ausgestattet, der sie auch zur Sauteuse macht. Soviel zum Thema Zwei in Eins!



Griff in Holzoptik, abnehmbar

Erhöhter Pfannenrand nach Art einer Sautreuse



mit perfekter Antihaffversiegelung

stilvolle, mattschwarze Beschichtung



ART-NR	ARTIKEL	EAN	VE
21392	DESIGN PFANNE LEGENDE 20 CM	4003073933899	6
21393	DESIGN PFANNE LEGENDE 24 CM	4003073933905	6
21394	DESIGN PFANNE LEGENDE 28 CM	4003073933912	6
21395	DESIGN PFANNE LEGENDE 32 CM	4003073933929	6