

Bratpfanne mit Doppelnutzen:

Smart Kochen und gesund genießen

Die neue Bratpfanne Smart Life von ELO vereint das Beste aus zwei Welten. Nie zuvor war es einfacher, sowohl die Speisen fettarm zuzubereiten als auch die benötigte Ölmenge kinderleicht abzumessen. Möglich machen es ein besonderer Wabenboden und das integriertes Öl-Dosiersystem der innovativen Bratpfanne, so dass Fleischfans, Frutarier, Flexitarier, Vegetarier oder Veganer sprichwörtlich auf ihren Geschmack kommen.

Smart ist in aller Munde. Smarte Technik, smartes Wohnen, smartes Arbeiten oder auch smartes Kochen – intelligente und innovative Lösungen begeistern immer mehr Menschen. Wer gerne fettarm kocht und dabei auf jedes Gramm Öl bei der Zubereitung achtet, wird von der ELO-Bratpfanne Smart Life begeistert sein. Denn mit dieser Innovation des Topf- und Pfannenspezialisten lässt sich ganz einfach Öl einsparen und gleichzeitig fettarm braten.

Möglich macht es das integrierte Öl-Dosiersystem im Wabenboden. Zwei unterschiedlich große Ringe in der Pfannenmitte erleichtern das Portionieren des Öls, so dass nichts mehr schiefgehen kann. Während im inneren Ring ein Teelöffel hineinpasst, ist es beim größeren Ring ein Esslöffel. Der Wabenboden sorgt dafür, dass sich das Fett gleichmäßig verteilt und somit das Bratgut fettarm sowie schonend zubereitet werden kann. Auch besonders knuspriges Braten ist dank dieses besonderen Pfannenbodens möglich.

... 2



Die aus Aluminium gefertigte Pfanne besitzt eine hochwertige Antihaftversiegelung und besitzt zudem eine sehr gute Wärmeleitung. Der handsympathisch geformte Softtouch-Stiel liegt angenehm in der Hand. Geeignet für alle Herdarten gibt es Smart Life sowohl als Bratpfanne in vier unterschiedlichen Größen als auch als Wokpfanne in drei Größen.

Erhältlich im Fachhandel und Beratungshandel

Unverbindliche Verkaufspreise:

Bratpfanne Smart Life ø 20, 24, 28 und 32 cm, ab 19,90 €

Wokpfanne Smart Life ø 20, 24 und 28 cm, ab 22,90 €



Ideal für leichte & schonende Zubereitung

Pressekontakt:

Sandra Fischer

s.fischer@elo.de

