

*Bratpfannen in Profi-Qualität für unvergleichliche Genussmomente:*

## Nomen est Omen

Leicht und schonend oder doch lieber scharf und kross? Wer das perfekte Bratergebnis haben möchte, sollte wählerisch sein. Zu unterschiedlich ist die Zubereitung und damit die Anforderung an die jeweilige Pfanne. Mit den neuen Bratpfannen Profi Therm Platinum (mit Antihaftversiegelung) und Profi Therm (ohne Antihaftversiegelung) von ELO wird die Zubereitung ein Fest für alle Sinne - garantiert.

Äußerlich sehen beide Pfannen zum Verwechseln ähnlich aus, doch die Innenseite macht den Unterschied. Besonders, wenn Fisch oder Gemüse leicht und schonend gebraten werden soll, dann empfiehlt sich die Profi Therm Platinum zu nehmen. Erhältlich in drei Größen (24, 28 und 32 cm Durchmesser) besitzt sie eine hochwertige Antihaftversiegelung, die nichts anbrennen lässt. Dank dieser langlebigen Beschichtung eignet sich die antihaftversiegelte Pfanne hervorragend fürs fettarme beziehungsweise fettfreie Braten. Das tut nicht nur der Figur gut, sondern auch dem ganzen Körper.



Soll dagegen das Bratgut scharf und kross zubereitet werden, dann ist die Bratpfanne Profi Therm die bessere Wahl. Diese Pfanne ohne Antihaftversiegelung ist der Liebling aller Hobby- und Profiköche. Unverwüstlich und kratzfest ist Profi Therm wie geschaffen für den harten Küchenalltag, aber auch ideal für den Einsatz im privaten Haushalt. Ebenfalls in drei Größen angeboten gelingen knusprige Bratkartoffeln ebenso perfekt darin wie ein krosses Steak.

... 2



Ob Profi Therm Platinum oder Profi Therm, beide Pfannenausführungen haben einen satinierten, äußeren Edelstahlrand, der für Glanz in der Küche sorgt. Der energiesparende Kapselboden speichert hervorragend die Wärme und gibt diese gleichmäßig an das Bratgut ab. Für alle Herdarten (auch Induktion) geeignet besitzen die Pfannen einen ergonomisch geformten Edelstahl-Stiel. Darüber hinaus sind sie backofenfest und spülmaschinen-geeignet, so dass die Pfannen vielseitig eingesetzt werden können.

ELO gewährt auf die Pfannen der Profi-Qualität fünf Jahre Garantie.

Erhältlich im Fachhandel und Beratungshandel

Unverbindliche Verkaufspreise:

Bratpfanne Profi Therm Platinum mit Antihafversiegelung, ø 24, 28 und 32 cm, ab 34,90 €  
Bratpfanne Profi Therm, ø 24, 28 und 32 cm, ab 29,90 €



Profi Therm Platinum



Ideal für leichte & schonende Zubereitung



Profi Therm



Ideal für scharfe & krosse Zubereitung



Pressekontakt:

Sandra Fischer  
[s.fischer@elo.de](mailto:s.fischer@elo.de)