

Apollo 26 cm 52926

52926

Modèle:





Prix conseillé: € 199,00



DESCRIPTION

Outre les séries et les poêles à frire, la gamme Demeyere comprend également un grand nombre de spécialités. Il s'agit de produits conçus, les uns après les autres, pour optimiser la cuisson de certaines préparations. Les exigences techniques pour cuire, frire, sauter en remuant, rôtir, etc. sont très différentes. C'est pourquoi, la conception technique et les matériaux employés sont adaptés à chaque type de produit.

- Acier inoxydable 18/10 avec traitement des surfaces Silvinox®: hygiénique et facile à entretenir
- Matériau à 7 couches jusqu'au bord (2,3 mm): répartition optimale de la chaleur
- TriplInduc®: rendement plus élevé sur les plaques à induction
- Poignée soudée en inox 18/10: solide et hygiénique
- Adapté au four et utilisation tous feux, induction inclus 30 ans de garantie contre des défauts de fabrication (10 ans pour usage professionnel)

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques Avec couvercle Avec vapeur Couleur Diamètre Acier inoxydable Confort À revêtement anti-adhésive

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications



Matière manche

Acier inoxydable

18/10

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle



Convient aux sources de chaleur

Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Vitro-céramique

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications