



Apollo 28cm 4,8l 54428

Modèle: 54428

5 4 1 2 1 9 1 5 4 4 2 8 0



5 412191 544280 >



Prix
conseillé: €
279,00



DESCRIPTION

Cette cocotte conique avec couvercle en verre Demeyere 54428 de la série professionnelle Apollo a un fond 7 couches jusqu'au bord de 3,3 mm d'épaisseur, qui diffuse particulièrement bien la chaleur. Cette cocotte a été conçue pour garder la chaleur au maximum à l'intérieur et pour accélérer et améliorer ainsi le processus de cuisson. Le couvercle est bien étanche de façon à générer une accumulation importante de vapeur, pour pouvoir cuisiner parfaitement avec peu ou pas d'eau du tout. Grâce au pratique bord verseur, vous ne ferez pas de taches en versant des liquides, même des sauces épaisses ou du pudding. La casserole peut être utilisée sur tous les types de feux, y compris l'induction, ainsi qu'au four. Elle peut être nettoyée au lave-vaisselle. Cette cocotte conique est très fonctionnelle et parfaite pour des plats mijotés, pour saisir des viandes, préparer du riz au lait, faire fondre du chocolat... Vous profitez de 30 ans de garantie, ou dix ans en usage professionnel.

- Acier inoxydable 18/10 avec traitement de surface Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Matériau à 7 couches avec TriplInduc® jusqu'au bord (3,3 mm) : parfaite répartition de la chaleur
- Poignées formées et soudées en acier inoxydable : ultra robustes et hygiéniques
- 30 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec couvercle



Confort

À revêtement



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

Couleur	Gris	anti-adhésive
Diamètre	28	
Matière	Acier inoxydable	
Matière couvercle	Verre	
Matière manche	Acier inoxydable	

Entretien & NettoyageConvient au
lave-vaisselle**Général**Contenu
Convient aux sources
de chaleur4.8
Toutes les sources de
chaleur, Induction