

Apollo 7 Conisch 18cm 54918

Modèle: 54918

5 4 1 2 1 9 1 5 4 9 1 8 6



5 412191 549186 >



Prix
conseillé: €
179,00



DESCRIPTION

La sauteuse conique Demeyere 54918 est parfaite pour la préparation des sauces les plus fines, de plats mijotés et pour étuver des légumes. Grâce au matériau multicouche jusqu'au bord, la chaleur est diffusée de façon homogène du fond jusqu'au bord. La forme conique est idéale pour préparer de sauces délicates. L'intérieur arrondi vous permet de remuer et fouetter confortablement. Cette poêle peut être utilisée sur tous les types de feux, au four, et résiste même au lave-vaisselle. Vous profitez de 30 ans de garantie, ou dix ans en usage professionnel.

La série Apollo de Demeyere est la batterie de cuisine parfaite, aussi bien pour les jeunes couples que pour les cuisiniers amateurs exigeants. La gamme propose toute une série de produits, des marmites et faitouts traditionnels aux casseroles plus spécialisées, telles que les mijoteuses et les sauteuses coniques, qui constituent des ustensiles de cuisine parfaitement adaptés à chaque utilisation. De quoi répondre aux besoins de chacun !

- Acier inoxydable 18/10 avec traitement de surface Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Matériau à 7 couches avec TriplInduc® jusqu'au bord (3 mm) : parfaite répartition de la chaleur
- Poignée formée et soudée en acier inoxydable : ultra robuste et hygiénique
- Couvercle disponible séparément
- 30 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

SPÉCIFICATIONS

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

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✘
Diamètre	18
Hauteur	8.8
Largeur	18.6
Longueur	36
Matière	Acier inoxydable
Poids	0.81

Confort

À revêtement anti-adhésive	✘
----------------------------	---

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle	✔
----------------------------	---

Général

Contenu	1.5
Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur, Induction