



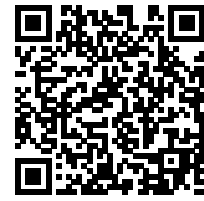
SPECIALTIES 3 Pot à sauces haut 10 cm / 1,1 l

Modèle: 8010

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



Prix
conseillé: €
55,00



DESCRIPTION

Vous cherchez un assistant pratique pour la finition des sauces ? Voici notre pot à sauces haut en acier inox. Spécialement mise au point à la demande de quelques chefs étoilés et pourvue de graduations jusqu'à 1 litre. Vous pouvez maintenant préparer parfaitement la sauce à l'avance et la garder au chaud sur la cuisinière. Pour un menu étendu, il vous faut souvent plusieurs sauces. Dans ce cas, utilisez simplement plusieurs pots à sauces hauts l'une à côté de l'autre. Ce qui réussit sans problème grâce au petit diamètre de 10 cm. Convient pour tous les plans de cuisson, même l'induction. Juste avant de servir, vous pouvez faire bouillir encore la sauce pendant quelques instants dans le pot à sauces haut. Et si nécessaire, la finir en la montant au beurre, par exemple. Vous pouvez rendre la sauce mousseuse en un tournemain, avec le mixer plongeant directement dans le récipient. Grâce à la robuste poignée soudée et au bord verseur pratique, le pot à sauces haut est idéale pour verser la sauce dans l'assiette ou sur un plat sans la renverser.

- Développé en Belgique
- Fond de la capsule en matériau à 3 couches pour une excellente répartition de la chaleur
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction, et au four
- Le bord verseur spécial empêche le déversement
- Lavable au lave-vaisselle
- Garantie de 10 ans contre les défauts de fabrication en cas d'utilisation domestique
- Demeyere est une marque du groupe Zwilling.

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