

Professional cuit-vapeur avec poignées ø 16-18-20cm



point
virgule

Prix
conseillé: €
59,95



DESCRIPTION

Cuisinez vos légumes à la vapeur comme un cuisiner professionnel avec le **cuit-vapeur à poignée ø 16-18-20cm** de la **collection Professional** de **Point-Virgule**.

Ce cuit-vapeur a **des anneaux au diamètre de 16cm, 18 cm et 20cm** et une **hauteur de 9cm**. Ce cuit-vapeur est donc adapté à différentes sortes de casseroles et poêles aux diamètres correspondants.

Découvrez **les avantages** de la **Collection Point-Virgule Professional** :

Casseroles fabriquées en **acier inoxydable de haute qualité 18/10**

Avec **fond sandwich** et parfaitement plat de **4mm sur 3 couches** : la couche intérieure en **acier inoxydable 18/10**, celle du milieu en **aluminium** et la couche extérieure en acier inoxydable.

Pour une répartition et **conduction idéale** de la chaleur

Choix entre un **large assortiment** au design moderne

Adaptées à **tous types de plaques de cuisson, induction incluse** (Class Induction Label avec rendement de 96%)

Avec **couvercles parfaitement refermables** pour éviter la perte de chaleur et d'énergie.

Avec **poignées** des plus solides et résistantes à la chaleur

25 ans de garantie sur les défauts de fabrication en cas d'usage normal.

Lavables au **lave-vaisselle**.

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

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Diamètre	20
Matière	Acier inoxydable
Poignées résistantes à la chaleur	✓

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle	✓
----------------------------	---