



Apollo 7 parts SET 44303



Prix
conseillé: €
535,00



DESCRIPTION

Apollo de Demeyere est la série idéale pour les jeunes ménages et pour le cuisinier amateur le plus exigeant. Cette batterie de cuisine allant des casseroles et des marmites traditionnelles jusqu'aux poêles spéciales telles que les sauteuses coniques et les cocottes coniques, offre les ustensiles de cuisine adaptés à chaque préparation culinaire. Pour tous les goûts ! Pour la série Apollo, Demeyere offre une garantie de 30 ans sur tous les défauts de fabrication ou de matériau ; 10 ans de garantie en cas d'usage professionnel.

INDUCTOBASE®

Le fond 'InductoBase®' 7 couches est constitué d'un cœur suprathermique en aluminium pur. Cette couche d'aluminium de 5 mm d'épaisseur garantit un transfert de chaleur uniforme sur l'ensemble du fond et veille à une cuisson optimale, même à feu doux.

TRIPLINDUC®

TriplInduc® est une combinaison unique de trois alliages qui veille à 30 % de rendement en plus sur l'induction. De plus, cette technologie garantit une planéité parfaite du fond d'où vous pouvez passer d'un type de feu à l'autre à tout moment.

SILVINOX®

Silvinox® est un traitement de surface électrochimique unique qui enrichit le matériau en éliminant le fer et les impuretés en surface. De cette manière, l'acier inoxydable est facile à nettoyer et résiste davantage aux traces de doigts, aux agents nettoyants agressifs ou encore aux aliments à haute teneur en acide. Les produits restent d'un blanc argenté, même après des années d'usage.

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

BORD VERSEUR

Le bord de la poêle est plié dans une forme spéciale de sorte que vous puissiez verser des liquides à basse viscosité (ex. eau) et des sauces consistantes sans salir.

POIGNÉE

Les poignées ergonomiques en acier inoxydable 18/10 freinent la conductibilité thermique. Grâce à une technologie de soudage unique, les poignées sont fixées de façon ultrarobuste et sont très hygiéniques. Les saletés, les graisses et les bactéries n'ont plus aucune chance de s'y incruster.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✓
Matière	Acier inoxydable
Matière couvercle	Acier inoxydable
Matière manche	Acier inoxydable

Confort

À revêtement anti-adhésive	✗
----------------------------	---

Entretien & Nettoyage

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

Général

Contenu casserole 1	2.2
Contenu casserole 2	3
Contenu casserole 3	5.2
Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur, Induction
Nombre de pièces	3