



Pan-à-moi poêle en fonte légère revêtement Excalibur ø 20cm

5 4 2 0 0 5 9 8 2 1 7 4 9



5 420059 821749 >

point
virgule

Prix
conseillé: €
72,50



DESCRIPTION

Découvrez l'**expérience unique culinaire de cuisson** avec la **poêle à frire en fonte légère Pan-à-moi, au revêtement Excalibur Ø 20cm** de **Point-Virgule**.

Une **croûte parfaite** pour vos aliments grâce à la combinaison des **qualités de cuisson idéales d'une poêle en fonte** légère aux avantages du **revêtement antiadhésif Whitford Excalibur des plus solides et durables**.

Des qualités indispensables à un contrôle précis des différents processus de cuisson.

Avec poignée ergonomique qui **reste froide** (hors usage au four).

Peut être utilisée avec **toutes les sources de chaleur, induction incluse**, et peut aller au **four jusqu'à 260°C**.

Facile à entretenir grâce à son revêtement antiadhésif de qualité.

Avec **garantie à vie sur les défauts de fabrication**, limitée en cas d'utilisation erronée.

Pas de PFOA

Les poêles à frire de la collection Pan-à-moi sont **reconnues par la prestigieuse Association des Maîtres**

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

Cuisiniers de Belgique.**SPÉCIFICATIONS****Caractéristiques physiques**

Diamètre	20
Matière	Fonte
Matière manche	Acier inoxydable
Poids	820

Confort

À revêtement anti-adhésive	✓
Matière revêtement anti-adhésive	Excalibur

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle	✗
----------------------------	---

Général

Contenu	1
Convient aux sources de chaleur	Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Vitro-céramique

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