



Intense 5 Cocotte conique 24 cm avec couvercle à double paroi

Modèle: 40224

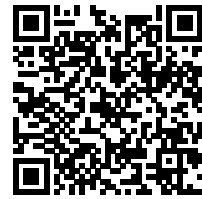
5 4 1 2 1 9 1 4 0 2 2 4 5



5 412191 402245 >



Prix
conseillé: €
269,00



DESCRIPTION

Intense 5 Cocotte conique 24 cm avec couvercle à double paroi

Vous trouvez qu'une cocotte ou une poêle à frire en fonte est trop lourde ? Notre mijoteuse conique Intense 5 de 24 cm vous offre une alternative plus légère et également utile. Le matériau robuste à 5 couches diffuse la chaleur uniformément jusqu'au bord et vous permet de garder le contrôle de la température. Parfaite pour mijoter, cuire à l'étouffée ou braiser. Très efficace sur le gaz, mais convient très bien pour tous les plans de cuisson, même l'induction. Le couvercle à double paroi offre une isolation supplémentaire et s'adapte parfaitement. Cela vous permet de mieux conserver la chaleur et les vitamines précieuses et de réduire le temps de cuisson. Pour encore plus de délicieux ragoûts, sauce provençale, cassoulet, goulasch, En plus, le manche du couvercle reste froid plus longtemps et vous pouvez l'utiliser le même couvercle sur tous les récipients Demeyere de même diamètre. La technologie spéciale Silvinox® empêche la décoloration, conserve le brillant et vous permet de nettoyer chaque fois la mijoteuse sans difficulté. Le nettoyage se fait en un clin d'œil. L'arrondi du récipient vous permet de le nettoyer sans problème avec une éponge. En plus, la mijoteuse passe au lave-vaisselle sans problème. Les poignées soudées robustes restent froides pendant longtemps. Cette mijoteuse conique pratique et efficace vous assure des performances culinaires intensément satisfaisantes.

- Développé et fabriqué en Belgique
- Le matériau à 5 couches jusqu'au bord vous donne une excellente répartition de la chaleur
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction, et au four
- Technologie Silvinox® - vos ustensiles de cuisine en acier inoxydable ne se décolorent pas et sont faciles à nettoyer

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

- Le bord verseur spécial empêche le déversement
- Le couvercle à double paroi rend la cuisson encore plus efficace sur le plan énergétique
- Poignées en acier inoxydable moulées et soudées : robustes et très hygiéniques
- Lavable au lave-vaisselle
- 30 ans de garantie contre les défauts de fabrication en cas d'utilisation domestique

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✓
Couleur	Gris, Zilver
Diamètre	24
Matière	Acier inoxydable
Matière couvercle	Acier inoxydable 18/10

Général

Contenu	3,3
Convient aux sources de chaleur	Induction, Cuisinière électrique, Four, Vitro-céramique