

FUNCTION 4 set de casseroles 5 pcs

Modèle:

0760556380





Prix

conseillé: €

579,00



DESCRIPTION

Set de casseroles Function 4 : simplement plus polyvalent

Le set de 5 pièces Function 4 de WMF, avec son anneau en silicone rouge caractéristique dans le couvercle en verre, allie polyvalence et confort de cuisson à une exigence élevée en matière de design intemporel et d'excellente finition pour créer des ustensiles de cuisine d'une fonctionnalité exceptionnelle. Les anneaux rouges en silicone dans les couvercles en verre apportent une particularité, car ils disposent d'ouvertures de tamis de différentes tailles pour verser facilement les liquides lorsque le couvercle est fermé. Que ce soit pour la cuisson de pâtes ou de riz à grains fins, les couvercles peuvent être enfichés dans 4 positions marquées et restent bien en place. De plus, les casseroles sont dotées de poignées creuses** réduisant la chaleur, d'une graduation intérieure pratique, d'un large bord verseur et, grâce au fond TransTherm® tous feux, elles peuvent être utilisées sur n'importe quelle cuisinière. Les casseroles résistantes Function 4 sont fabriquées en Cromargan® durable et facile à entretenir et peuvent aller au four jusqu'à 250° C (avec couvercle jusqu'à 180° C) - et bien sûr aussi au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

1 couvercle, 4 fonctions

4 positions pour 4 fonctions : fermé pour une cuisson avec peu d'eau, ouvert pour un égouttage complet, avec grande ou petite ouverture pour égoutter les pâtes ou le riz.

Poignées réduisant la chaleur

Les poignées creuses chauffent beaucoup moins que les poignées traditionnelles, car elles réduisent la transmission de chaleur de l'ustensile de cuisson à la poignée*. *Ne s'applique pas à l'utilisation au four!

Graduation intérieure pratique

La graduation intérieure pratique permet de mesurer précisément les liquides.

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



Versement sans gouttes

Le bord verseur large permet de verser les liquides sans effort et sans gouttes.

Fond TransTherm® tous feux

Le fond TransTherm® de haute qualité permet d'économiser de l'énergie lors de la cuisson grâce à une répartition et une accumulation optimales de la chaleur. Convient à tous les types de cuisinières, y compris l'induction.

Cromargan®

Fabriqué en Cromargan®, un acier inoxydable 18/10 aussi résistant qu'élégant, d'une longévité exceptionnelle et lavable au lave-vaisselle pour un nettoyage confortable et hygiénique.

Extrêmement durable

Le matériau particulièrement indéformable de qualité professionnelle lourde ainsi que la finition soignée garantissent une résistance et une longévité maximales.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec couvercle

Nombre de pièces

Couleur Zilver, Rouge Matière Acier inoxydable

Matière couvercle Verre

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle

Général

Convient aux sources Toutes les sources de

5

de chaleur chaleur

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