



GOURMET PLUS Set de casseroles 5 pièces

Modèle: 0720556030

4 0 0 0 5 3 0 7 2 0 1 4 6



4 000530 720146 >



Prix
conseillé: €
579,00



DESCRIPTION

Set de casseroles Gourmet Plus : cuisiner au niveau 5 étoiles

Cuisiner au niveau 5 étoiles : la série de batteries de cuisine Gourmet Plus de WMF séduit au premier coup d'œil par son design sobre et élégant, sa qualité professionnelle lourde et résistante à l'usure pendant de nombreuses années en Cromargan® mat, indéformable, résistant aux acides et neutre au goût, ses nombreux détails astucieux et ses excellentes propriétés de cuisson. Toutes les casseroles du set disposent d'un fond TransTherm® à économie d'énergie pour une répartition uniforme de la chaleur et une longue conservation de la chaleur sur chaque cuisinière et dans le four, les couvercles en acier inoxydable de haute qualité ne sont pas seulement bien ajustés, mais empêchent aussi efficacement les éclaboussures grâce à l'ouverture intégrée pour la vapeur. Les poignées creuses qui réduisent la chaleur**, la graduation intérieure pratique pour mesurer précisément les liquides et le large bord verseur pour verser sans goutter garantissent exactement le confort que les passionnés de cuisine souhaitent. Et pour que cela reste aussi confortable, tous les éléments de Gourmet Plus peuvent bien sûr passer au lave-vaisselle pour un nettoyage en toute tranquillité.

Cromargan® de haute qualité

Fabriqué en Cromargan®, un acier inoxydable 18/10 aussi résistant qu'élégant, d'une longévité exceptionnelle, lavable au lave-vaisselle pour un nettoyage confortable et hygiénique, neutre au goût, résistant aux acides et doté d'une surface mate d'une élégance sobre qui s'intègre parfaitement dans n'importe quelle ambiance de cuisine.

Des poignées qui réduisent la chaleur

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

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

Couvercles en acier inoxydable de haute qualité

Couvercles robustes en acier inoxydable de haute qualité avec ouverture pour la vapeur intégrée, ce qui aide à prévenir la formation de vide et la sortie incontrôlée de vapeur.

Graduation intérieure pratique

La graduation intérieure pratique permet de mesurer précisément les liquides.

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.

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	✓
Avec indication de mesure	✓
Couleur	Zilver
Matière	Acier inoxydable
Matière couvercle	Acier inoxydable

Entretien & Nettoyage

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

Général

Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur
Nombre de pièces	5

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