



Premium One set de casseroles 5 pièces

Modèle: 1788556040

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



4 000530 720160 >



Prix
conseillé: €
579,00



DESCRIPTION

Confort de cuisson de WMF : set de casseroles Premium One

Le set de 5 pièces Premium One de WMF allie un design primé à un confort de cuisson maximal et à une innovation unique. Dès le premier coup d'œil, les points rouge vif sur les poignées révèlent la technologie brevetée Cool+ de WMF. Cool+ réduit** considérablement la transmission de chaleur de la casserole aux poignées - pour un confort maximal en cuisinant. Et ce n'est pas tout, loin de là. Les casseroles sont empilables pour un gain de place, leurs couvercles sont bien fixés, tandis qu'une ouverture pour la vapeur empêche efficacement les éclaboussures, la graduation intérieure pratique permet un remplissage précis avec des liquides, le fond TransTherm® tout-foyer absorbe rapidement la chaleur, la répartit uniformément, la conserve extrêmement longtemps et permet ainsi de cuisiner en économisant de l'énergie. Bien entendu, toutes les casseroles Premium One peuvent être utilisées sur n'importe quelle cuisinière et passées au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

Technologie Cool+ brevetée

Reconnaisable aux points rouge vif sur les poignées : La technologie brevetée Cool+ de WMF réduit** considérablement la transmission de chaleur de la casserole aux poignées et assure ainsi plus de sécurité et de confort pendant la cuisson sur la cuisinière.

Rangement peu encombrant

La forme intelligente permet un rangement peu encombrant dans les armoires de cuisine.

Couvercle en acier inoxydable avec poignées Cool

Couvercle en acier inoxydable avec poignée Cool+ et ouverture pour la vapeur : Couvercle résistant en acier inoxydable de haute qualité, avec poignée Cool+ innovante et ouvertures pour la vapeur intégrées pour une

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

sortie contrôlée de la vapeur.

Graduation intérieure pratique

La graduation intérieure pratique permet de mesurer précisément les liquides.

Versement sans gouttes

Large bord verseur pour 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	✓
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