



Faitout Iconic avec couvercle 24cm

Modèle: 739246030

4 0 0 0 5 3 0 7 3 3 0 7 8



4 000530 733078 >



Prix
conseillé: €
169,99



DESCRIPTION

Marmite à frire Iconic de WMF : un design exceptionnel et une résistance impressionnante

La série d'ustensiles de cuisine Iconic de WMF allie un design emblématique à des matériaux exceptionnels et à une fonctionnalité sans compromis pour cuisiner. Leur forme discrète et élégante fait bonne figure dans toutes les cuisines, sur tous les fourneaux et pour le service à table, et s'intègre harmonieusement dans toutes les ambiances. La marmite à rôtir Iconic de 24 cm de diamètre et son couvercle sont fabriqués en Cromargan® : acier inoxydable 18/10 aussi résistant qu'élégant. La cocotte dispose en outre de poignées réduisant la chaleur, d'une graduation intérieure pratique pour mesurer les liquides, d'un large bord verseur pour verser les liquides sans goutter ainsi que du fond TransTherm® tous feux pour une cuisson économe en énergie sur n'importe quelle cuisinière. Le couvercle robuste en acier inoxydable à double paroi convainc par son ouverture cachée pour la vapeur qui s'échappe de manière contrôlée. Pour un nettoyage confortable, la casserole et le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle sans hésiter. Iconic fait partie de la ligne Signature de WMF, qui est synonyme de produits exceptionnels au design emblématique, à la qualité sans compromis et à l'esthétique exceptionnelle. Cette série triée sur le volet incarne l'essence même du design et de l'artisanat WMF et répond aux attentes les plus exigeantes de nos clients.

Un design iconique et une qualité supérieure

La série Iconic de WMF allie un design iconique à des matériaux exceptionnels et à une fonctionnalité sans compromis pour créer des ustensiles de cuisine de la plus haute qualité.

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 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

Couvercle en acier inoxydable de haute qualité

Le couvercle robuste en acier inoxydable à double paroi séduit par son ouverture de vapeur cachée pour une sortie de vapeur contrôlée.

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® : acier inoxydable 18/10 aussi résistant qu'élégant. Exceptionnellement durable et compatible avec le lave-vaisselle pour un nettoyage confortable et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✓
Avec indication de mesure	✓
Couleur	Zilver
Diamètre	24
Matière	Acier inoxydable
Matière couvercle	Acier inoxydable 18/10
Poignées résistantes à la chaleur	✓

Entretien & Nettoyage

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

Général

Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur
---------------------------------	-------------------------------

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