



E491S225 VIRTUOSO Set 2 FP24/28 TEFAL



Prix
conseillé: €
89,99



DESCRIPTION

La poêle Tefal Virtuoso vous permet non seulement de préparer de délicieux plats ; il durera également des années grâce à l'utilisation de matériaux de haute qualité. Conçu en acier inoxydable 18/10 durable, vous bénéficiez d'une garantie de 10 ans sur l'ensemble et vous pourrez savourer de délicieux repas tous les jours. Grâce à des fonctionnalités pratiques telles qu'un revêtement résistant et le Thermo-Signal™, le Virtuoso rend la cuisson encore plus facile.

Virtuoso : haute qualité et convivialité

Avec le set de poêles Tefal Virtuoso, vous obtenez une bonne base pour de nombreux plats. Grâce à l'acier inoxydable 18/10 de haute qualité et à la conception robuste, les poêles durent également très longtemps. C'est exactement pourquoi cette poêle est garantie 10 ans. Une poignée robuste et rivetée en acier inoxydable offre un tout nouveau niveau de stabilité lors de la cuisson, afin que vous puissiez vous tenir debout dans la cuisine en toute confiance. Le revêtement solide, renforcé de particules de titane, est très résistant aux rayures et dure jusqu'à 3 fois plus longtemps que notre revêtement habituel. De plus, le Thermo-Signal™ garantit que vous obtenez des résultats parfaits à chaque fois, car vous apprenez à cuire à la bonne température. C'est ainsi que Virtuoso facilite la vie en cuisine. Caractéristiques du produit : Contient : poêle à frire 24, 28 cm, Revêtement 100 % sûr : 0 % PFOA, 0 % plomb, 0 % cadmium, Revêtement durable et résistant aux rayures, Incl. Thermo-Signal™ pour des résultats parfaits à chaque fois, La poignée robuste et rivetée en acier inoxydable assure une stabilité et une fiabilité parfaites, Garantie 10 ans grâce à l'utilisation d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité et une conception de haute qualité avec fond sandwich, Convient à tous les feux, y compris l'induction.

Tefal Virtuoso E491S225 set de poêles 24/28 cm

Contient : poêle 24, 28 cm Revêtement 100% sûr : 0% PFOA, 0% plomb, 0% cadmium Revêtement durable et

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

résistant aux rayures Incl. Thermo-Signal™ pour des résultats parfaits à chaque fois La poignée robuste et rivetée en acier inoxydable assure une stabilité et une fiabilité parfaites 10 ans de garantie grâce à l'utilisation d'acier inoxydable 18/10 de haute qualité et une conception de haute qualité avec base sandwich Convient à tous sources de chaleur, y compris induction

Acier inoxydable de haute qualité : garantie 10 ans

Apprenez à cuisiner en toute sérénité, grâce à une garantie de 10 ans sur l'inox de grande qualité et une qualité exceptionnelle ; pour un produit extrêmement robuste et durable et beaucoup de plaisir à cuisiner !

Incl. Thermo-Signal™ pour des résultats parfaits

Le Thermo-Signal™ au fond du moule indique quand la température de cuisson idéale a été atteinte. A cette température les textures, les couleurs et les saveurs sont préservées. Pour des repas délicieux et savoureux, tous les jours !

Revêtement 100 % sûr

0% PFOA, 0% Plomb, 0% Cadmium* * Contrôles plus stricts que ceux requis par la réglementation actuelle en matière de contact alimentaire. Le produit ne contient ni plomb ni cadmium (pas de Pb, pas de Cd), pas même dans le revêtement antiadhésif. Aucune migration à un niveau de mesure de 0,005 mg/kg.

Revêtement extra résistant en titane

Le revêtement est renforcé de titane et est donc extrêmement résistant aux rayures et durable. Même jusqu'à 3 fois plus longtemps que notre revêtement de base.

Tous feux + induction

Convient à tous feux (gaz, électrique, céramique), y compris induction.

Des résultats de cuisson parfaitement homogènes

Le fond extra épais empêche la déformation après une utilisation prolongée et garantit une répartition homogène de la chaleur.

Conception robuste et sûre

Des rivets extra résistants assurent une poignée stable pour des performances durables.

Finition brossée

La finition brossée est magnifique sur le comptoir.

Apprenez à cuisiner en toute sérénité, grâce à une garantie de 10 ans sur l'inox de grande qualité et une qualité exceptionnelle ; pour un produit extrêmement robuste et durable et beaucoup de plaisir à cuisiner !

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Confort

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

Avec indication de mesure 

Avec poignée rabattable 

Couleur Zilver

Diamètre 28

Matière Acier

À revêtement anti-adhésive 

Avec bec verseur 

Matière revêtement anti-adhésive Cristaux de diamant

Entretien & Nettoyage

Convient au lave-vaisselle 

Fonctions

Spot thermo 

Général

Convient aux sources de chaleur Toutes les sources de chaleur