

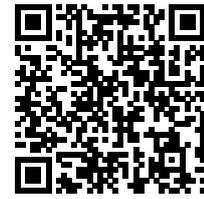


Alu Pro 5 Ceraforce Hoge bakpan 24 cm

Modèle: 12424



Prix
conseillé: €
119,00



DESCRIPTION

Dans la poêle haute Alu Pro 5 de 24 centimètres, vous pouvez facilement faire frire des œufs brouillés pour toute une table de convives au brunch, un généreux mélange de légumes, une très grande portion de langoustines ou quelques gros filets de poulet. Une veste croustillante sans coller ? Vérifier! Et cela avec moins de gras. Votre préparation est facile à retourner et à servir. Plus simple et plus facile à digérer, que demander de plus ? Le revêtement antiadhésif céramique Ceraforce® est également une solution saine car il est totalement exempt de PFAS. Meilleur pour vous et pour qui vous cuisinez, et beaucoup plus respectueux de l'environnement qu'un revêtement antiadhésif traditionnel. Utilisez uniquement des accessoires en bois ou en silicone pour éviter tout dommage. Le corps en aluminium forgé est très épais et plus que robuste. Grâce au fond Radiant unique, votre poêle est et reste très stable et en contact optimal avec la table de cuisson. La chaleur se propage uniformément. La technologie exclusive TripInduc® fonctionne parfaitement sur l'induction. Vous avez besoin jusqu'à 30 % d'énergie en moins pour la même température. Cette poêle réagit très rapidement dès que vous passez à un autre réglage de cuisinière. Convient à tous les feux, notamment à l'induction. Avec Alu Pro 5 vous bénéficiez d'un design bien pensé et simple d'utilisation, avec un excellent rapport qualité-prix. L'aluminium forgé noir mat contraste magnifiquement avec la poignée en acier inoxydable brillant. Ce poids léger est très facile à manipuler et le nettoyage va de soi. Adeptes des grillades au four ou des flambages ? Dans ce cas, vous avez également besoin d'une poêle sans revêtement antiadhésif.

Développé en Belgique

Revêtement antiadhésif céramique Ceraforce sans PFAS, l'alternative saine. Résistant à la chaleur jusqu'à 230 °C

La base en aluminium de 5 mm vous offre une conduction thermique rapide

La forme spécifique du fond Radiant assure une surface de cuisson plane en permanence

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

Technologie TripInduc® - cuisinez jusqu'à 30 % plus rapidement, plus efficacement et avec plus de contrôle sur l'induction

Convient à tous feux, dont induction, jusqu'à 230°C. Ne pas utiliser sous le grill ou en flambé

Poignées moulées ergonomiques et rivets en acier inoxydable : maintien sûr

Passe au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé pour une durée de vie optimale du produit

Garantie 5 ans contre les défauts de fabrication en usage domestique

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Diamètre	24
Hauteur	7
Largeur	24.2
Longueur	45.5
Matière	ALUMINIUM
Poids	1.13

Confort

À revêtement anti-adhésive	✓
Matière revêtement anti-adhésive	Aluminium

Entretien & Nettoyage

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