



Alu Pro 5 Ceraforce Grillpan 28 x 28 cm

Modèle: 12728

5 4 1 2 1 9 1 1 2 7 2 8 5



5 412191 127285 >



Prix
conseillé: €
129,00



DESCRIPTION

Des filets de dinde qui semblent tout droit sortis du barbecue. Un filet de saumon qui reste bien juteux à l'intérieur et qui présente de savoureuses rayures à l'extérieur. Sardines parfaitement grillées. Asperges vertes extra savoureuses. Avec cette poêle à griller Alu Pro 5, vous pouvez y parvenir sans effort. Sans coller et avec moins de graisse. 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 à griller est et reste très stable et en contact optimal avec la table de cuisson. La chaleur se propage uniformément. La technologie exclusive TriplInduc® fonctionne parfaitement sur l'induction. Vous avez besoin jusqu'à 30 % d'énergie en moins pour la même température. Cette poêle à griller 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 à griller 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

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

La forme spécifique du fond Radiant assure une surface de cuisson plane en permanence
Technologie TriplInduc® - 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 | 28 |
| Dimensions | 28x28 |
| Forme | Octogonal |
| Largeur | 25.5 |
| Longueur | 50.5 |
| Matière | ALUMINIUM |

Confort

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

Entretien & Nettoyage

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

Fonctions

| | |
|-------------|---|
| Spot thermo | ✓ |
|-------------|---|

Général

| | |
|------------|-------|
| Type grill | Grill |
|------------|-------|