

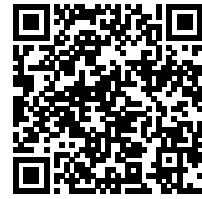


20cm 10821

Modèle: 10821



Prix
conseillé: €
85,00



DESCRIPTION

Outre les séries et les poêles à frire, la gamme Demeyere comprend également un grand nombre de spécialités. Il s'agit de produits conçus, les uns après les autres, pour optimiser la cuisson de certaines préparations. Les exigences techniques pour cuire, frire, sauter en remuant, rôtir, etc. sont très différentes. C'est pourquoi, la conception technique et les matériaux employés sont adaptés à chaque type de produit.

Demeyere vous propose un large assortiment de casseroles spécialement conçues pour la préparation de fruits de mer et de crustacés. C'est ainsi que nous vous proposons notre casserole à crustacés/homards avec un diamètre de 30 cm et de 10 l de contenance, parfaitement adaptée pour préparer une grande portion de fruits de mer. Préférez-vous préparer des portions individuelles ? Dans ce cas, Demeyere vous propose deux casseroles à moules dans lesquelles les moules peuvent être cuites et servies. Demeyere offre une garantie de 10 ans sur tous les défauts de fabrication ou de matériau, pas de garantie en cas d'usage professionnel.

- Acier inoxydable 18/10
- Fond capsulé à 3 couches de 4 mm d'épaisseur
- Poignées soudées en acier inoxydable : ultra robustes et hygiéniques
- 10 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Général

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



Diamètre	20	Contenu	3
Matière	Acier inoxydable		
Matière couvercle	Acier inoxydable 18/10		

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

