



Apollo 28cm 4,8l 54428 Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 54428

€279,00



DÉSCRIPTION

Cette cocotte conique avec couvercle en verre Demeyere 54428 de la série professionnelle Apollo a un fond 7 couches jusqu'au bord de 3,3 mm d'épaisseur, qui diffuse particulièrement bien la chaleur. Cette cocotte a été conçue pour garder la chaleur au maximum à l'intérieur et pour accélérer et améliorer ainsi le processus de cuisson. Le couvercle est bien étanche de façon à générer une accumulation importante de vapeur, pour pouvoir cuisiner parfaitement avec peu ou pas d'eau du tout. Grâce au pratique bord verseur, vous ne ferez pas de taches en versant des liquides, même des sauces épaisses ou du pudding. La casserole peut être utilisée sur tous les types de feux, y compris l'induction, ainsi qu'au four. Elle peut être nettoyée au lave-vaisselle. Cette cocotte conique est très fonctionnelle et parfaite pour des plats mijotés, pour saisir des viandes, préparer du riz au lait, faire fondre du chocolat... Vous profitez de 30 ans de garantie, ou dix ans en usage professionnel.

- Acier inoxydable 18/10 avec traitement de surface Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Matériau à 7 couches avec TriplInduc® jusqu'au bord (3,3 mm) : parfaite répartition de la chaleur
- Poignées formées et soudées en acier inoxydable : ultra robustes et hygiéniques
- 30 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30


VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

CARACTÉRISTIQUES


Caractéristiques physiques

Avec couvercle	
Couleur	Gris
Diamètre	28 cm
Matière	Acier inoxydable
Matière couvercle	Verre
Matière manche	Acier inoxydable

Confort

À revêtement anti-adhésive	
----------------------------	---

Entretien & Nettoyage

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

Général

Contenu	4,8 Litres
Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur, Induction

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

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ