



Apollo conisch 20cm 54920 Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 54920

€189,00



DÉSCRIPTION

La sauteuse conique Demeyere 54920 est parfaite pour la préparation des sauces les plus fines, de plats mijotés et pour étuver des légumes. Grâce au matériau multicouche jusqu'au bord, la chaleur est diffusée de façon homogène du fond jusqu'au bord. La forme conique est idéale pour préparer de sauces délicates. L'intérieur arrondi vous permet de remuer et fouetter confortablement. Cette poêle peut être utilisée sur tous les types de feux, au four, et résiste même au lave-vaisselle. Vous profitez de 30 ans de garantie, ou dix ans en usage professionnel.

La série Apollo de Demeyere est la batterie de cuisine parfaite, aussi bien pour les jeunes couples que pour les cuisiniers amateurs exigeants. La gamme propose toute une série de produits, des marmites et faitouts traditionnels aux casseroles plus spécialisées, telles que les mijoteuses et les sauteuses coniques, qui constituent des ustensiles de cuisine parfaitement adaptés à chaque utilisation. De quoi répondre aux besoins de chacun !

- Acier inoxydable 18/10 avec traitement de surface Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Matériau à 7 couches avec TriplInduc® jusqu'au bord (3 mm) : parfaite répartition de la chaleur
- Poignée formée et soudée en acier inoxydable : ultra robuste et hygiénique
- Couvercle disponible séparément
- 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	
Diamètre	20 cm
Hauteur	9,6 cm
Largeur	20,6 cm
Longueur	38 cm
Matière	Acier inoxydable
Poids	0,966 kg

Confort

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

Général

Contenu	2 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