



Apollo 7 parts SET 44303 Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: SET 44303

€399,00



DÉSCRIPTION

Apollo de Demeyere est la série idéale pour les jeunes ménages et pour le cuisinier amateur le plus exigeant. Cette batterie de cuisine allant des casseroles et des marmites traditionnelles jusqu'aux poêles spéciales telles que les sauteuses coniques et les cocottes coniques, offre les ustensiles de cuisine adaptés à chaque préparation culinaire. Pour tous les goûts ! Pour la série Apollo, Demeyere offre une garantie de 30 ans sur tous les défauts de fabrication ou de matériau ; 10 ans de garantie en cas d'usage professionnel.

INDUCTOBASE®

Le fond 'InductoBase®' 7 couches est constitué d'un cœur suprathermique en aluminium pur. Cette couche d'aluminium de 5 mm d'épaisseur garantit un transfert de chaleur uniforme sur l'ensemble du fond et veille à une cuisson optimale, même à feu doux.

TRIPLINDUC®

TriplInduc® est une combinaison unique de trois alliages qui veille à 30 % de rendement en plus sur l'induction. De plus, cette technologie garantit une planéité parfaite du fond d'où vous pouvez passer d'un type de feu à l'autre à tout moment.

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

SILVINOX®

Silvinox® est un traitement de surface électrochimique unique qui enrichit le matériau en éliminant le fer et les impuretés en surface. De cette manière, l'acier inoxydable est facile à nettoyer et résiste davantage aux traces de doigts, aux agents nettoyants agressifs ou encore aux aliments à haute teneur en acide. Les produits restent d'un blanc argenté, même après des années d'usage.

BORD VERSEUR

Le bord de la poêle est plié dans une forme spéciale de sorte que vous puissiez verser des liquides à basse viscosité (ex. eau) et des sauces consistantes sans salir.

POIGNÉE

Les poignées ergonomiques en acier inoxydable 18/10 freinent la conductibilité thermique. Grâce à une technologie de soudage unique, les poignées sont fixées de façon ultrarobuste et sont très hygiéniques. Les saletés, les graisses et les bactéries n'ont plus aucune chance de s'y incruster.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	✓
Matière	Acier inoxydable
Matière couvercle	Acier inoxydable
Matière manche	Acier inoxydable

Confort

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

Entretien & Nettoyage

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

Général

Contenu casserole 1	2,2 Litres
Contenu casserole 2	3 Litres
Contenu casserole 3	5,2 Litres
Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur, Induction
Nombre de pièces	3 Pièces

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