



Atlantis Conisch 24cm 25324 Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 25324

€299,00



DÉSCRIPTION

La série Atlantis de Demeyere est la batterie de cuisine parfaite pour les épicuriens qui privilégient beauté et confort. Avec Atlantis, Demeyere atteint l'apogée en matière d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable de haute qualité sans oublier la tradition et le vrai plaisir de cuisiner. Chaque casserole ou poêle Atlantis est dotée d'une technologie qui répond à chaque préparation culinaire concoctée dans ce produit. Pour la série Atlantis, 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.

INDUCTOSEAL®

Le fond suprathermique 'InductoSeal®' est composé de 7 couches. Un disque en cuivre, hermétiquement intégré dans le fond, veille à une répartition optimale de la chaleur et offre une surface suprathermique 33 % plus grande que celle d'un fond conventionnel. InductoSeal® permet de cuire de façon contrôlée à feu doux et d'économiser de l'énergie. La capsule est soudée hermétiquement sur la face latérale du produit et veille à une hygiène accrue vu que l'eau, les graisses et d'autres saletés ne peuvent pas pénétrer dans le fond.

TRIPLINDUC®

TriplInduc® est une combinaison unique de trois alliages qui veille à 30 % de rendement en plus sur

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

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.

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 casserole 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

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Avec couvercle	
Diamètre	24 cm
Matière	Acier inoxydable
Matière couvercle	Acier inoxydable

Confort

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

Général

Contenu	3,3 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