



## Alu Pro 5 Poêlon 18cm Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 13418

€109,00



### DÉSCRIPTION

Alu Pro Poêlon 20cm 2L

Le fond d'aluminium permet une bonne conduction de la chaleur. Un avantage supplémentaire des ustensiles de cuisine en aluminium, est qu'ils réagissent très rapidement à l'augmentation ou à la diminution de température de la cuisinière. L'aluminium est très solide mais caractérisé par un poids léger et donc facile à manipuler. Un poêlon est idéal pour cuire et pocher, mais aussi pour préparer toutes sortes de sauces. La diffusion homogène de la chaleur dans le fond garantit une réduction rapide et efficace des bouillons et sauces de base. Aussi idéal pour faire fondre du beurre.

- Fond aluminium de 5 mm : diligente diffusion de la chaleur
- TriplInduc® : jusqu'à 30% plus de rendement sur l'induction
- Radiant® : fond suprathermique sur l'induction à stabilité supplémentaire grâce au design innovateur
- Poignée ergonomique et rivets en inox 18/10
- Duraglide Titanium : revêtement antiadhésif durable renforcé avec du titane

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	Noir
Diamètre	24 cm
Matière	Acier inoxydable, ALUMINIUM
Matière manche	Acier inoxydable

## Entretien &amp; Nettoyage

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

## Général

Contenu	4,3 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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ