



Sauteuse conique 18 cm / 1,5 l Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 67818

€165,00



DÉSCRIPTION

Pour les sauces complexes et une foule d'autres préparations délicates, facilitez-vous la vie avec une sauteuse conique de qualité. C'est précisément l'une de nos spécialités. Ce design judicieux et durable fait exactement ce qu'il doit faire. L'arrondi de la sauteuse conique Industry 5 permet de remuer aisément et de battre en neige sans effort. Osez donc sans crainte une béarnaise minute, une sauce au poivre raffinée, un sabayon ou une onctueuse sauce au chocolat blanc. Grâce au matériau robuste à 5 couches jusqu'au bord, les préparations tournent ou brûlent moins facilement. La chaleur est répartie uniformément et vous gardez le contrôle de la température. Cette sauteuse conique Industry 5 de 18 cm est ainsi idéale pour faire sauter brièvement, mais vigoureusement, les champignons, chicons et autres légumes. Encore un atout : le bord verseur spécial permet de transvaser aisément les sauces et liquides sans renverser. Le manche stylé en acier inox tient bien en main et reste froid pendant longtemps. Elle se lave en un clin d'œil. L'arrondi du récipient vous permet de le nettoyer sans problème avec une éponge. Votre sauteuse conique ne se décolore pas grâce à la technologie spéciale Silvinox®. La conception intelligente de style industriel par le designer belge Stefan Schöning, vous séduira définitivement. Idéale sur le gaz, mais la collection Industry 5 convient très bien pour tous les plans de cuisson, même l'induction.

- Conçu et fabriqué en Belgique
- Matériau de 5 couches jusqu'au bord, cela donne une répartition optimale de la chaleur

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

- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction, et au four
- Technologie Silvinox® - vos ustensiles de cuisine en acier inoxydable ne se décolorent pas et sont faciles à nettoyer
- Avec bord verseur pour verser sans éclabousser
- Poignées coulées, sablées et soudées en acier inoxydable : robustes et très hygiéniques
- 100 % compatible avec le lave-vaisselle
- Garantie de 30 ans contre les défauts de fabrication en cas d'usage domestique

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Zilver
Diamètre	18 cm
Hauteur	10.8 cm
Largeur	19.8 cm
Longueur	37.2 cm
Matière	Acier inoxydable
Poids	1050 g

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle



Général

Contenu	1500 ml
Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur

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