



Poêle 32 cm Demeyere

Fabricant: Demeyere
Modèle: 67632

€195,00



DÉSCRIPTION

Cette poêle Industry 5 diffuse la chaleur de manière optimale et fait ressortir les meilleures saveurs. Avec un savoureux chateaubriand, par exemple, qui cuit immédiatement et parfaitement, même avec une belle croûte. Comme base d'une délicieuse sauce, vous pouvez déglacer les petits morceaux collants. Même les pommes de terre grelots peuvent être recouvertes d'une délicieuse couche croustillante en un clin d'œil, dans un mélange de beurre et d'huile. Ce modèle de 32 cm en acier inoxydable, conçu de manière robuste dans le style industriel américain par le designer belge Stefan Schöning, est très agréable à utiliser. La poêle tient bien dans la main et est construite jusqu'au bord en matériau à 5 couches. Cette solide combinaison d'alliages conduit la chaleur en douceur, ce qui permet de faire frire les aliments de manière uniforme et contrôlée, même à feu doux. Idéale pour le gaz, elle convient également à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction. Une fois que la poêle Industry 5 a suffisamment chauffé, vous pouvez baisser la plaque de cuisson d'un niveau. La poêle conserve la bonne température de friture et permet ainsi d'économiser de l'énergie. Grâce à la technologie spéciale Silvinox®, elle ne se décolore pas et se nettoie en un clin d'œil. Vous n'avez jamais osé utiliser un couteau et une fourchette dans une poêle ? Pas de problème, cette casserole de la série Industry 5 est à la hauteur. Autre avantage : le manche élégant en acier inoxydable avec surface sablée reste froid pendant longtemps. En bref : une valeur ajoutée durable dans votre cuisine.

- Acier inoxydable 18/10 avec Silvinox® : hygiénique et facile à nettoyer

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

- Matériau de 5 couches jusqu'au bord (3 mm): répartition optimale de la chaleur
- Adapté pour le four et toutes les sources de chaleur, y compris l'induction
- Poignée coulée d'acier inoxydable 18/10 grenailé, soudée solidement - avec poignée auxiliaire soudée
- Demeyere est une marque du groupe Zwilling.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

| | |
|----------|------------------|
| Couleur | Zilver |
| Diamètre | 32 cm |
| Hauteur | 10 cm |
| Largeur | 33.3 cm |
| Longueur | 60.2 cm |
| Matière | Acier inoxydable |
| Poids | 1910 g |

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle



Général

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Contenu | 3.75 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 |