



Alu Pro 5 Ceraforce Steelpan 18 cm - 2 l Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 12418

€109,00



DÉSCRIPTION

Préparez une délicieuse sauce pour votre steak, réchauffez rapidement une soupe, prenez quelques pots de pudding crémeux pour le goûter... Avec la casserole Alu Pro 5, vous pouvez le faire en toute simplicité. Le corps en aluminium forgé est très épais et plus que robuste. La couche antiadhésive en céramique Ceraforce® empêche les ingrédients de coller ou de coller au fond. De plus, cela rend la casserole encore plus solide et extrêmement durable. C'est également une solution saine, totalement exempte de PFAS. Meilleur pour vous et pour qui vous cuisinez, et beaucoup plus respectueux de l'environnement qu'un revêtement antiadhésif traditionnel. Utilisez uniquement des accessoires en bois ou en silicone pour éviter tout dommage. Le corps en aluminium forgé est très épais et plus que robuste. Grâce au fond Radiant unique, votre casserole est et reste très stable et en contact optimal avec la table de cuisson. La chaleur est répartie uniformément. La technologie exclusive TriplInduc® fonctionne parfaitement sur l'induction. Vous avez besoin jusqu'à 30 % d'énergie en moins pour la même température. Cette casserole réagit très rapidement dès que vous passez à un autre réglage de cuisinière. La casserole revient également rapidement à la bonne température après l'ajout d'ingrédients froids, même directement sortis du réfrigérateur. Convient à tous les feux, notamment à l'induction.

Développé en Belgique

Revêtement antiadhésif céramique Ceraforce sans PFAS, l'alternative saine. Résistant à la chaleur jusqu'à 230

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

°C

La base en aluminium de 5 mm vous offre une conduction thermique rapide

La forme spécifique du fond Radiant assure une surface de cuisson plane en permanence

Technologie TripInduc® - cuisinez jusqu'à 30 % plus rapidement, plus efficacement et avec plus de contrôle sur l'induction

Convient à tous feux, dont induction, jusqu'à 230°C. Ne pas utiliser sous le grill ou en flambé

Poignées moulées ergonomiques et rivets en acier inoxydable : maintien sûr

Passe au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé pour une durée de vie optimale du produit

Garantie 5 ans contre les défauts de fabrication en usage domestique

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Diamètre	18 cm
Hauteur	12 cm
Matière	ALUMINIUM
Poids	0.98 kg

Confort

À revêtement	
anti-adhésive	
Matière revêtement	Aluminium
anti-adhésive	

Général

Contenu	2 Litres
---------	----------

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