



Atlantis 20cm 41320 Demeyere

Fabricant: Demeyere
Modèle: 41320

€269,00



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.

- Acier inoxydable 18/10 avec traitement de surface Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- InductoSeal®, fond soudé à 7 couches avec cuivre et TriplInduc® : parfaite répartition de la chaleur
- Poignées coulées et soudées en acier inoxydable : ultra robustes et hygiéniques
- Bord verseur parfait
- 30 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Confort

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

Avec couvercle 
 Diamètre 20 cm
 Matière Acier inoxydable
 Matière couvercle Acier inoxydable
 18/10

À revêtement
 anti-adhésive 

Entretien & Nettoyage

Convient au
 lave-vaisselle 

Général

Contenu 3 Litres
 Convient aux sources de chaleur Induction, Feu de gaz, Cuisinière électrique, Four, Vitro-céramique
 Haute/basse Haute

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