



DEMEYERE ALU PRO 5 DURASLIDE POELE GRILL 28X28CM FOND 24CM

Cuisson facile et professionnelle sur induction

- Conduction rapide de la chaleur
- Cuisiner facilement et efficacement
- Idéal pour la cuisson à induction
- Revêtement antiadhésif classique ultradurable
- Noir mat élégant avec poignée brillante



Description

Vous rêvez de steaks saignants et de darnes de saumon cuites croquantes avec ces rainures de grillade typiques, comme au restaurant ? Avec ce gril de 28 cm à revêtement antiadhésif Duraslide Titanium® durable, vous les préparez en un clin d'œil. Le corps en aluminium forgé est nettement plus épais et plus robuste. En outre, vous pouvez compter sur le revêtement antiadhésif exclusif Duraslide Titanium®. Il rend le gril encore plus robuste et durable. Utilisez uniquement des ustensiles en silicone ou bois pour éviter les dommages. Faites toujours chauffer un gril sur un feu modéré pour éviter la surchauffe. De plus, en grillant, vous ne mettez pas de graisse dans le gril, mais vous graissez vos ingrédients. Dès que le gril a suffisamment chauffé, vous pouvez diminuer la puissance. Grâce au fond Radiant exclusif, le gril est et reste plus stable et en contact optimal avec le plan de cuisson. La chaleur est répartie uniformément. La technologie exclusive TriplInduc® assure de superbes prestations sur l'induction. Vous atteignez la même température avec jusqu'à 30 % d'énergie en moins. Ce gril réagit instantanément lorsque vous passez à une autre position de cuisson. Si vous le remplissez d'ingrédients froids, même directement du réfrigérateur, il reviendra à la bonne température tout aussi rapidement. Convient à tous types de cuisinières, en particulier à l'induction. Alu Pro 5, c'est du design judicieux et maniable, avec un rapport qualité-prix imbattable. L'aluminium forgé noir mat contraste superbement avec la poignée brillante en acier inox. Ce gril léger se manie super facilement et se nettoie en un clin d'œil. Les morceaux de viande et de poisson plus épais peuvent être cuits plus au four. Si vous adorez griller au four ou flamber, il vous faut également un gril sans revêtement antiadhésif.

- Développé en Belgique
- Le fond en aluminium de 5 mm permet une conduction rapide de la chaleur
- La forme spécifique du fond Radiant assure une surface de cuisson plane en permanence
- Technologie TriplInduc® - cuisiner jusqu'à 30% plus vite, plus efficacement et avec plus de contrôle sur l'induction
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris l'induction, jusqu'à 230 °C. Ne pas utiliser sous le grill et ne pas faire flamber
- Duraslide Titanium revêtement anti-adhérent PTFE - extra durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 230 °C

- Poignées ergonomiques soudées et rivets en acier inoxydable : une prise sûre
- Le produit passe au lave-vaisselle, mais il est recommandé de le laver à la main pour une durée de vie optimale.

Numéro d'article 40851-177-0

Référence Demeyere 13728

Caractéristiques

- Couleur: Noir
- Résistance à la chaleur: 230 °C
- Matériau: Aluminium
- Type de manche: Poignée longue
- Finition: Avec revêtement Duraslide Titanium
- Revêtement interne: PTFE
- Technologie du fond: Radiant
- Fixation du manche: Riveté
- Couvercle existant: Non
- Induction: Oui
- Antiadhésif: Oui
- Compatible four: Oui
- Compatible tous feux: Oui
- Compatible lave-vaisselle: Oui

Dimensions

- Poids net: 1,47 kg
- Capacité: 1,30 l
- Longueur du produit: 50,50 cm
- Largeur du produit: 25,50 cm
- Hauteur du produit: 9,50 cm
- Hauteur sans couvercle: 4,00 cm
- Diamètre supérieur: 27,90 cm
- Diamètre ou largeur: 28,00 cm
- Diamètre ou largeur du fond: 24,00 cm