



Demeyere Alu Pro 5 Poêle Duraslide Titanium 20 cm

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

Dans cette poêle à frire, vous cuisez à la perfection et sans peine tous les ingrédients délicats : poissons, fruits de mer, œufs, tofu, ris de veau, produits panés, ... Aussi longtemps que vous utilisez uniquement des ustensiles en silicone ou bois pour éviter les dommages. Le corps en aluminium forgé est plus épais et plus robuste. En outre, vous pouvez compter sur le revêtement antiadhésif exclusif Duraslide Titanium®. Il rend la poêle à frire encore plus robuste et durable. Grâce au fond Radiant exclusif, la poêle à frire 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. Cette poêle à frire réagit instantanément lorsque vous passez à une autre position de cuisson. Si vous la remplissez d'ingrédients froids, même directement du réfrigérateur, elle 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. Cette poêle à frire légère se manie super facilement et se nettoie en un clin d'œil. Vous adorez griller au four ou flamber ? Dans ce cas, il vous faut également une poêle à frire 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 40851-023-0

Référence Demeyere 13620

Caractéristiques

- Couleur: Argent-noir
- Résistance à la chaleur: 230 °C
- Résistance au froid (°C): -20 °C
- Matériau: Aluminium
- Type de manche: Poignée longue
- Finition: Avec revêtement
- Nom du revêtement: Duraslide Titanium
- Revêtement interne: PTFE
- Technologie du fond: Radiant
- Fixation du manche: Riveté
- Couvercle existant: Non
- Induction: Oui
- Antiadhésif: Oui
- Compatible four: Oui
- Adapté au congélateur: Oui
- Compatible tous feux: Oui
- Compatible lave-vaisselle: Oui

Dimensions

- Poids net: 0,83 kg
- Longueur du produit: 39,10 cm
- Hauteur du produit: 5,00 cm
- Hauteur sans couvercle: 5,00 cm
- Diamètre supérieur: 20,00 cm
- Diamètre du fond: 15,50 cm
- Diamètre ou largeur du fond: 15,50 cm
- Longueur de la poignée ou du manche: 19,10 cm