



MODEL INFORMATION

| | |
|--------------------------|-----------------|
| EAN 13 | 8421661291248 |
| (L) Largeur (CM) | 25.5 |
| (P) Profondeur (CM) | 34 |
| (H) Hauteur (CM) | 9.5 |
| (DI) Diamètre (CM) | 24 |
| Poids (KG) | 1.38 |
| Matériau De Construction | Stainless Steel |
| Carton de | 1 |

Article: **P291124**

Product Family: **Batterie de Cuisine Top Line**

Faitout Sans Couvercle Top Line de 24 cm en acier inoxydable prêt à l'induction en finition satinée

La casserole Top Line de Pujadas offre des performances inégalées pour vos meilleures créations culinaires. Élégante et lisse, cette casserole combine son design haut de gamme avec une finition satinée pour une apparence élégante. Il est fait d'acier inoxydable de qualité 18/10, qui offre une durabilité et une longévité impressionnantes. La base sandwich est dotée d'un noyau en aluminium pour un chauffage rapide et uniforme, une compatibilité par induction et une efficacité énergétique exceptionnelle. Les poignées en boucle robustes sont résistantes à la chaleur, elles restent donc fraîches et confortables, tandis que la lèvre sur le bord de la casserole assure une expérience de coulée douce. Avec une base large et des côtés peu profonds qui sont idéaux pour la cuisson lente et le brunissement, cette casserole Top Line certifiée NSF vous aidera à préparer votre meilleur plat à ce jour. Il est parfait pour votre gamme à gaz, électrique, vitrocéramique ou à induction.

Features & Benefits

- L'acier inoxydable de qualité 18/10 offre une durabilité et une longévité impressionnantes
- Base sandwich dotée d'un noyau en aluminium pour une chaleur uniforme, une compatibilité par induction et une efficacité énergétique
- La finition satinée crée une apparence élégante et classe
- Les poignées à boucle isolée sont résistantes à la chaleur pour une prise en main fraîche et confortable
- La lèvre sur le bord de la casserole assure une coulée douce
- Casserole de 24 centimètres
- Prêt pour l'induction
- Certifié NSF
- Compatible avec les gammes à gaz, électrique, vitrocéramique ou à induction

- Base large et côtés peu profonds sont idéaux pour la cuisson lente et le brunissement

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Visit us at pujadas.es