



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661457248
(L) Largeur (CM)	33.4
(P) Profondeur (CM)	24
(H) Hauteur (CM)	9.5
(DI) Diamètre (CM)	24
Capacité (L)	4.3
Poids (KG)	1.84
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1
Largeur	32.5
Hauteur	13

Article: **P457024**

Product Family: **Batterie de Cuisine Inox First**

Faitout Avec Couvercle Inox First de 24 cm en acier inoxydable

Les possibilités sont infinies quand un chef créatif choisit la casserole Inox First de Pujadas. Fabriqué avec une technologie sophistiquée partout, ce moule en acier inoxydable dispose d'une base sandwich encapsulée avec un fond en acier inoxydable magnétique pour la compatibilité par induction. L'intérieur est entièrement rempli d'une épaisse couche d'aluminium, sans cavités vides, ce qui permet une distribution de chaleur plus rapide et plus uniforme jusqu'aux bords. Cette technologie complète prolonge la durée de vie de la casserole, car elle empêche la nourriture, l'eau et les résidus de savon de s'accumuler, ce qui causerait éventuellement des dommages.

Features & Benefits

- Grâce à sa large base, cette casserole offre une conduction thermique maximale, tandis que le couvercle emprisonne la chaleur et la condensation pour une cuisson plus rapide. L'élégante finition miroir et les côtés droits créent un look propre et moderne, tandis que deux poignées en boucle offrent une prise confortable pour le transport et la coulée. Prometteur résultats supérieurs dans un design élégant et brillant, cette casserole de 24 centimètres est un choix efficace, efficace et élégant.
- L'extérieur en acier inoxydable offre une durabilité et une longévité impressionnantes
- La technologie sophistiquée complète combine les avantages de l'acier inoxydable et de l'aluminium dans une casserole exceptionnelle
- L'extérieur en acier inoxydable offre une durabilité et une longévité impressionnantes
- Base sandwich entièrement encapsulée remplie d'aluminium pour une distribution plus rapide et plus uniforme de la chaleur jusqu'aux bords
- La technologie d'encapsulation intégrale empêche l'accumulation de nourriture, d'eau et de savon pour prolonger la vie de la poêle
- Fini miroir brillant et côtés droits créent un look unique et moderne
- Les poignées en boucle permettent un transport et un déversement pratiques

- Base large offrant une conduction thermique maximale
- Le couvercle piège la chaleur et la condensation
- Casserole de 24 centimètres
- La poêle polyvalente peut être utilisée pour les casseroles, les rôtis, les ragoûts et plus encore
- La poêle polyvalente peut être utilisée pour les casseroles, les rôtis, les ragoûts et plus encore

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

Visit us at pujadas.es