



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661456166
(L) Largeur (CM)	25
(P) Profondeur (CM)	16
(H) Hauteur (CM)	11
(DI) Diamètre (CM)	16
Capacité (L)	2.2
Poids (KG)	1.1
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1
Largeur	25
Hauteur	14

Article: **P456016**

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

Braisière Avec Couvercle Inox First de 16 cm en acier inoxydable

Choix populaire pour les cuisines animées et créatives, le pot à sauce Inox First de Pujadas se distingue par sa combinaison exceptionnelle de performance, de fiabilité et d'élégance. Fabriqué avec une technologie sophistiquée partout, ce pot de sauce 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

- Ce pot à sauce dispose d'une finition de miroir élégante et de côtés droits pour un look propre et moderne, tandis que deux poignées en boucle offrent une prise confortable pour le transport et la coulée. La base large offre une conduction thermique maximale, et le couvercle emprisonne la chaleur et la condensation pour vous aider à créer une large gamme de sauces, soupes, ragoûts et plus avec facilité et efficacité. Avec l'extérieur brillant, les lignes lisses et la construction de premier rang, ce pot de sauce de 16 centimètres produit des résultats supérieurs dans le style.
- 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 un pot exceptionnel
- L'extérieur en acier inoxydable offre une durabilité et une longévité impressionnantes
- La base sandwich entièrement encapsulée remplie d'aluminium offre une distribution de chaleur plus rapide et plus uniforme jusqu'aux bords
- La technologie d'encapsulation complète empêche l'accumulation de nourriture, d'eau et de savon pour prolonger la vie de la marmite

- 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 piége la chaleur et la condensation
- Casserole de 16 centimètres
- Conçu pour produire de délicieuses sauces, soupes, ragoûts et plus encore
- Conçu pour produire de délicieuses sauces, soupes, ragoûts et plus encore

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

Visit us at pujadas.es