



3 COUCHES : INOX / ALU / INOX

TRIPLINOX

Acier inoxydable Tripli 3 couches
Extérieur acier inoxydable 18/0
Au centre aluminium
Intérieur acier inoxydable 18/10
Manches et poignées rivetés
en acier inoxydable
Tous feux et induction

GB |
Stainless steel 18/10 3ply
Outside stainless steel 18/0
Middle aluminium
Inside stainless steel 18/10
Handles riveted in stainless steel
All fires included induction



ARTICLE	L	Ø cm	RÉF	GENCOD EAN BAR CODE	PCB
Poêle	-	20 x 4,5	355720	3216383557209	4
Frypan	-	24 x 5,5	355724	3216383557247	4
Poêle wok	-	28 x 6	355728	3216383557285	4
Wok frypan	-	30 x 8	355830	3216383558305	4
Serie 3 casseroles	1	16			
Set 3 saucapans	1.5	18	355300	3216383553003	4
	2	20			
Sauteuse avec couvercle	3.2	24 x 7,5	355524	3216383555243	4
Saute pan + with glass lid					
Faitout avec couvercle	4	26 x 11,5	355126	3216383551269	4
Casserole with glass lid					



Inox 18/10 intérieur
pour une grande durabilité



Aluminium
Conductibilité thermique totale
du fond jusqu'aux parois
pour une cuisson uniforme

Inox 18/0
pour la compatibilité avec l'induction

SPÉCIFICITÉS

Compatible avec tous types de feux (Gaz, électrique, vitro céramique, et induction).

Durabilité exceptionnelle qui grâce à l'acier inoxydable résiste à la corrosion, aux rayures, aux chocs thermiques et aux hautes températures.

Facilité d'entretien car passe au lave-vaisselle et peut être lavé facilement à la main. Ne retient pas les odeurs et n'altère pas les saveurs.

Sécurité alimentaire car sans PFOA, sans PTFE et sans BPA.

Poignées rivetées, résistantes à la chaleur et ergonomiques pour une prise en main sûre et confortable.

AVANTAGES

Cuisson uniforme et rapide grâce à la couche en aluminium qui diffuse la chaleur uniformément.

Polyvalence de cuisson pour saisir, cuire, mijoter, rôtir ou encore griller.

Économie d'énergie substantielle grâce à une montée en température rapide.

Hygiène et santé car la surface en inox est non poreuse et ne retient ni bactéries ni odeurs.

Durabilité maximale car les articles en inox ne s'usent pas.



SPECIFICITIES

Suitable with all types of hobs: gas, electric, ceramic, and induction. Durable thanks to the stainless steel which is resistant to rust, scratches, and thermal shocks. Resistant to high temperatures without warping. Easy to clean in the dishwasher and by hand without the need for specific cleaning products. Does not retain odors or alter flavors. Food safe because the stainless steel used is 100% free of PFOA, PTFE, and PFAS. Riveted handles which are heat-resistant and ergonomic for a secure and comfortable grip.

ADVANTAGES

Even and fast cooking thanks to the aluminum layer which distributes the heat evenly across the entire surface. Versatile cooking for searing, simmering, roasting, or grilling. Energy efficient because the thermal conductivity of aluminum allows is rapid. Healthy because the stainless steel surface is non-porous, so it does not harbor bacteria or odors.

SPECIFICITEITEN

Voor alle soorten kookplaten (gas, elektrisch, vitrokeramisch en inductie). Uitzonderlijke duurzaamheid dankzij roestvrij staal tegen corrosie, krassen, thermische schokken en hoge temperaturen. Makkelijk te onderhouden omdat het vaatwasmachinebestendig is en makkelijk met de hand te wassen. Houdt geen geuren vast en verandert geen smaken. Voedselveiligheid omdat PFOA-vrij, PTFE-vrij en BPA-vrij. Ergonomische handgrepen voor een veilige en comfortabele grip.

VOORDELEN

Uniform en snel koken dankzij de aluminiumlaag die de warmte gelijkmatig verspreidt. Ideaal om te braden, sudderen, braden of zelfs grillen. Aanzienlijke energiebesparing dankzij 100% thermische geleidbaarheid en snellere temperatuurstijging. Hygiënisch en gezond omdat het roestvrijstaal oppervlak niet poreus is en geen bacteriën of geuren vasthoudt. Maximale duurzaamheid omdat roestvrijstaal artikelen niet verslijten.