



DESCRIPTION

La poêle à frire Industry 5 de 24 cm avec technologie NanoTouch est idéale pour préparer des repas pour 2 à 3 personnes. Faisant partie de notre collection Industry, cette poêle est fabriquée en matériau multicouche haut de gamme à 5 couches. Cette composition assure une répartition rapide et homogène de la chaleur sur toute la surface, garantissant ainsi un résultat de cuisson impeccable à chaque utilisation. Grâce à la technologie innovante NanoTouch, la surface de cuisson en acier inoxydable présente un micro-relief qui répartit efficacement les matières grasses. Vous pouvez ainsi cuire facilement des viandes maigres, des filets de poisson délicats ou des pommes de terre croustillantes, même avec très peu de matière grasse. La surface est extrêmement résistante à l'usure, ce qui vous permet d'utiliser sans crainte des ustensiles de cuisine en métal. La poêle est totalement exempte de PFAS et sans danger pour un usage quotidien. Le traitement Silvinox® empêche toute décoloration et permet de garder la poêle comme neuve tout en facilitant son nettoyage.

Cette poêle convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, et peut également être utilisée sans problème au four. Évitez toutefois la fonction "boost" de votre plaque à induction : elle produit une impulsion thermique trop intense qui peut endommager le matériau.

La poignée soudée ergonomique tient confortablement en main et est fixée de manière solide et hygiénique grâce à notre technique de soudage exclusive. La poêle est compatible lave-vaisselle, mais pour prolonger sa durée de vie, nous recommandons un lavage à la main. Astuce : adoptez la méthode "un peu d'eau d'abord, le reste après". Après la cuisson, versez un fond d'eau et un peu de liquide vaisselle dans la poêle, laissez tremper pendant le repas, puis nettoyez facilement avec une éponge.

Attention : des taches blanches ou ternes après usage ? Elles disparaissent aisément avec un peu de vinaigre ou de jus de citron.

- Conçue et fabriquée en Belgique
- Matériau 5 couches pour une diffusion optimale de la chaleur et un contrôle précis de la température
- NanoTouch – structure de surface unique pour cuire facilement dans l'acier inoxydable – Ce procédé de microbillage crée un relief microscopique sur

la surface de cuisson, offrant non seulement une cuisson croustillante mais aussi une grande résistance aux rayures.

- Compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris l'induction, et le four
- Silvinox® – votre ustensile de cuisson en inox ne se décolore pas et reste facile à nettoyer
- Acier inoxydable : des performances croustillantes durables à vie

CARACTÉRISTIQUES

-
- Couleur:Argenté
 - Résistance à la chaleur:350 °C
 - Résistance au froid (°C):-20 °C
 - Matériau:Inox 18/10
 - Type de manche:Poignée longue
 - Finition:silvinox
 - Technologie du fond:Matériau 5 couches
 - Fixation du manche:Soudé
 - Couvercle existant:Non
 - Induction:Oui
 - Compatible four:Oui
 - Compatible Gril:Oui
 - Adapté au congélateur:Oui
 - Compatible tous feux:Oui
 - Résiste aux ustensils en métal:Oui
 - Compatible lave-vaisselle:Oui
-

DIMENSIONS

-
- Poids net:1,21 kg
 - Longueur du produit:46,00 cm
 - Largeur du produit:24,00 cm
 - Hauteur du produit:9,50 cm
 - Diamètre supérieur:24,00 cm
-