



La poêle à frire Industry 5 de 28 cm avec technologie NanoTouch est parfaite pour cuisiner de généreuses portions pour 3 à 4 personnes. Issue de notre gamme haut de gamme Industry, elle est fabriquée en matériau 5 couches résistant, offrant une montée en température rapide et une diffusion homogène de la chaleur jusque sur les bords, pour une cuisson régulière à chaque utilisation.

Grâce au traitement NanoTouch, la surface en acier inoxydable présente une micro-texture qui répartit efficacement les matières grasses. Vous pouvez ainsi saisir facilement de grandes pièces de viande, des filets de poisson entiers ou de belles quantités de légumes sautés, avec très peu d'huile ou de beurre. Sa surface est particulièrement résistante aux rayures, ce qui permet d'utiliser des ustensiles

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:1,51 kg
- Longueur du produit:50,90 cm
- Largeur du produit:28,00 cm
- Hauteur du produit:10,00 cm
- Diamètre supérieur:28,00 cm

métalliques en toute sécurité. Cette poêle est entièrement sans PFAS, garantissant une utilisation quotidienne sans risque. Le traitement Silvinox® protège contre la décoloration et facilite grandement le nettoyage.

Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, cette poêle passe également au four. Évitez toutefois la fonction "boost" des plaques à induction, qui génère une impulsion thermique trop intense pouvant endommager le matériau. Sa poignée soudée ergonomique assure une prise en main sûre et confortable. La technique de soudage élimine tout interstice où les résidus pourraient s'accumuler. Bien que lavable au lave-vaisselle, un lavage manuel est conseillé pour prolonger la durée de vie. Astuce : après cuisson, versez un peu d'eau chaude et de liquide vaisselle dans la poêle, laissez reposer, puis nettoyez facilement à l'éponge. Des taches blanches ou ternes après cuisson ? Elles disparaissent vite 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

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:1,51 kg
 - Longueur du produit:50,90 cm
 - Largeur du produit:28,00 cm
 - Hauteur du produit:10,00 cm
 - Diamètre supérieur:28,00 cm
-

- 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:1,51 kg
 - Longueur du produit:50,90 cm
 - Largeur du produit:28,00 cm
 - Hauteur du produit:10,00 cm
 - Diamètre supérieur:28,00 cm
-