

FICHE TECHNIQUE


POELE A FRIRE CARBONE PLUS COUPE LYONNAISE Ø.40 CM


Réf. 003514



CARACTÉRISTIQUES :

Poêle à frire en tôle d'acier idéale pour saisir, griller et dorer de la viande, du poisson, des œufs...
Jupe coupe lyonnaise pour faire glisser facilement les aliments dans un plat.
Tôle d'acier blanche épaisse : montée rapide en température, diffusion uniforme de la chaleur.
Atteint de hautes températures : permet la réaction de Maillard et la caramélisation des sucs.
Anti adhérence naturelle : culottage progressif de la poêle, plus elle est utilisée, moins elle attache.
Queue feuillard rivetée : indémontable. Courbure à la française : manipulation facile et préhension ergonomique.
Bien chauffer la poêle avant cuisson. Culottage nécessaire avant la première utilisation.
Entretien : déglacer, rincer à l'eau chaude, essuyer et huiler légèrement. Ranger dans un endroit sec.
Ne pas utiliser de produits détergents ni mettre au lave-vaisselle.
Tous feux dont induction. Epaisseur 3mm

 Ø.40 x 73 x ht.53 mm

 4,110 kg

 X 6

Fabriquant/Marque :
DE BUYER