



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41001922; 41001923; 41001924

Casserolles en acier inoxydable : Disponibles en différentes capacités : Couvercle inclus :
Modèle Cadenza



4100 1922

9.7L

1/4

4100 1923

4.3L

1/4

4100 1924

2.5L

1/4

Des casseroles en acier inoxydable conçues pour maîtriser l'art de la cuisine et réaliser vos recettes de manière simple, rapide et confortable.

C'est un accessoire essentiel à avoir dans sa cuisine pour pouvoir préparer chaque jour de grandes quantités de nourriture avec une performance optimale.

Elles ont un design droit et une base Full Induction avec un triple fond diffuseur totalement lisse qui distribue la chaleur de manière uniforme.

Ces casseroles sont fabriquées en acier inoxydable 18/10 de haute qualité, résistant à la rouille et d'une épaisseur de 0,7 mm, un matériau respectueux de l'environnement et adapté à la consommation alimentaire.

L'intérieur est doté d'une échelle de mesure pour faciliter le contrôle des quantités.

Elles sont faciles à nettoyer, car la saleté et les empreintes digitales ne peuvent pas rester à la surface.

En outre, elles passent au lave-vaisselle et sont compatibles avec tous les types de cuisinières, y compris les plaques à induction. Pour ces poêles, un couvercle en verre trempé avec une poignée en acier inoxydable est inclus pour conserver parfaitement la chaleur de la poêle.

Disponibles en **différentes tailles et capacités** :

41001922 avec 9,7 litres, 26 cm de diamètre, 25 cm de diamètre de base et 19 cm de hauteur ;
41001923 avec 4,3 litres, 24 cm de diamètre, 23 cm de diamètre de base et 10 cm de hauteur ;
et 41001924 avec 2,5 litres, 20 cm de diamètre, 19 cm de diamètre de base et 8,5 cm de hauteur.