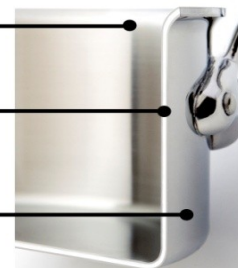




Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :
Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :
Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Plat à sauter inox multicouches monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Plat à sauter inox multicouches monture fonte d'inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 511124 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,5 à 4 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Né de la collaboration de la manufacture normande et du chef étoilé Yannick Alléno, la collection Cuisine Moderne by M&A est l'expression de l'amour de la cuisine alliée à l'esthétique de l'outil. Cette collection inox multi-couches est ultra performante avec le classique multicouches de Mauviel 1830 en structure de base, auquel a été retiré la première couche d'inox, laissant place à l'aluminium, pour des résultats optimisés à la cuisson. La finition mixte polie et mate en font une ligne unique.

Collection	Cuisine Moderne by M&A
Référence de l'article	5111-24
EAN de l'article	3574905111248
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 14,5 cm - Capacité: 7,5 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur : 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	7,5
Poids du produit en kilogramme	26
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	26,6

Conseils d'entretien

Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.