



0309415162

Lot de 3 casseroles inox Affinity

de Buyer 
DEPUIS 1930

De Buyer

- Diffusion homogène grâce au 5-ply à 5 couches
- Trois tailles polyvalentes : 16, 18, 20 cm
- Compatible induction et four jusqu'à haute chaleur



Lot de 3 casseroles De Buyer Affinity pour une cuisson précise et réactive

Ce lot de casseroles De Buyer Affinity réunit trois formats polyvalents qui couvrent l'essentiel des cuissons du quotidien : 16, 18 et 20 cm. Conçues pour les passionnés qui veulent cuisiner comme des pros, elles offrent une précision remarquable et une vraie liberté en cuisine. Le matériau multicouche permet une montée en température rapide et une diffusion homogène de la chaleur. Leur ergonomie assure une prise en main confortable, même quand la cuisson s'intensifie. Et, évidemment, vous profitez du design moderne et soigné qui fait la réputation de cette gamme. Un trio pensé pour durer, performer et vous accompagner dans toutes vos recettes maison.

Les avantages du lot de 3 casseroles inox Affinity

- Corps multicouche 5-ply pour une montée en température rapide et une diffusion homogène.
- Trois diamètres polyvalents (16, 18, 20 cm) pour s'adapter à toutes les préparations.
- Queue inox rivetée garantie basse température pour une prise en main sûre.
- Bords évasés fermés offrant un versement propre et sans gouttes.
- Compatibles tous feux dont induction, ainsi que le four et le lave-vaisselle
- Polissage miroir haut de gamme pour un look élégant et moderne.

Une performance thermique qui transforme votre façon de cuisiner

La vraie signature du lot casserole De Buyer Affinity, c'est sa réactivité. Le multicouche 5-ply, composé d'inco et de trois couches d'aluminium, répond instantanément au feu. Vous augmentez la puissance, la casserole réagit. Vous retirez du feu, la cuisson s'arrête net. Pour un cuisinier exigeant, c'est un confort précieux : pas de surcuisson, pas de mauvaise surprise, juste la maîtrise totale de vos gestes. Les sauces épaississent plus vite, les réductions gagnent en finesse et les cuissons délicates deviennent beaucoup plus accessibles. Cette sensibilité à la chaleur permet aussi d'économiser de l'énergie, car vous cuisinez davantage sur feu moyen. Bref, un vrai atout pour gagner en précision et en plaisir derrière les fourneaux.

Nos conseils d'utilisation et d'entretien :

Montée en température progressive pour préserver la surface. Utilisez une source de chaleur adaptée et évitez les changements brusques de température. La poignée rivetée reste froide plus longtemps, mais utilisez un torchon si nécessaire. Pour le nettoyage

quotidien, le lave-vaisselle est autorisé, mais un lavage à la main prolonge l'éclat. Un polissage extérieur occasionnel avec pâte à polir redonne le brillant d'origine. Ne laissez pas d'aliments carbonisés sécher : faites tremper à l'eau tiède avant de frotter.

Les caractéristiques techniques du lot de 3 casseroles inox Affinity

- Lot de 3 casseroles ø 16, 18 et 20 cm
- Vendu sans couvercle
- Épaisseur : 2,3 mm
- Fabricatio monobloc
- Indéformable
- Montures rivetées en fonte d'inox

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	3.5 kg
Matière	Inox
Type de revêtement	Inox

Couleur	Gris
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309415162

Produit de la même gamme	
0309359078	Casserole affinity inox ø 14cm
0309359080	Casserole affinity inox ø 16cm
0309353894	Casserole affinity inox ø 18cm
0309353896	Casserole affinity inox ø 20cm
0309415158	Casserole affinity inox ø 24cm
0309415162	Lot de 3 casseroles affinity inox ø 16-18-20cm