

- Diamètre 24 cm, capacité 2,8 L
- Structure 5 plis inox multicouche
- Tous feux dont induction et four



Sauteuse bombée Affinity De Buyer 24 cm inox

La **sauteuse bombée Affinity inox ø 24 cm** est pensée pour ceux qui aiment cuisiner en volume sans perdre en précision. Sa forme arrondie et son bord verseur évasé la rendent idéale pour faire réduire les sauces, mélanger les ingrédients et servir proprement.

Grâce à sa technologie multicouche, elle monte très vite en température et la redescend dès que vous retirez l'ustensile du feu. La chaleur se répartit de façon uniforme sur toute la surface, pour des cuissons homogènes, même à feu doux.

La **poignée en fonte d'inox rivetée** reste confortable à prendre en main et garantie basse température. **Compatible tous feux dont induction et four**, cette sauteuse bombée Affinity De Buyer s'intègre facilement dans une cuisine du quotidien exigeante, comme dans une batterie plus professionnelle.

Les caractéristiques de la sauteuse bombée Affinity De Buyer 24 cm

- Diamètre 24 cm bombé avec bord verseur évasé pour réduire les sauces et servir net
- Structure inox multicouche 5 plis avec cœur aluminium pour une montée en température rapide et une diffusion homogène
- Capacité d'environ 2,8 L adaptée aux légumes sautés, viandes dorées et petits plats mijotés pour plusieurs personnes
- Compatible tous feux dont induction et four traditionnel pour passer facilement du foyer à la cuisson au four
- Poignée fixe en fonte d'inox rivetée, ergonomique, qui reste à basse température pour une préhension confortable
- Ustensile indéformable et stable, même à haute température, pour un usage intensif en cuisine
- Finition polie miroir haut de gamme pour un rendu élégant sur le plan de travail comme à table
- Entretien simple, compatible lave-vaisselle avec possibilité de polissage pour restaurer l'éclat de l'inox

Une sauteuse bombée idéale pour réduire, mijoter et servir proprement

L'un des grands atouts de la sauteuse bombée Affinity De Buyer est sa forme arrondie associée au bord verseur. Cette géométrie facilite le mélange des ingrédients et offre une surface d'évaporation plus importante.

Résultat: vos sauces réduisent plus vite et gagnent en concentration de saveurs, sans risque de brûler au fond. La structure 5 plis réactive permet d'ajuster très rapidement la puissance de cuisson, que vous travailliez sur induction ou sur gaz.

Vous pouvez saisir des morceaux de viande, déglacer, puis poursuivre en mijoté dans la même sauteuse, sans changer d'ustensile. Le bord droit à effet verseur assure ensuite un service propre, même pour les sauces fluides.

Pour un usage confort, pensez simplement à monter en température progressivement et à adapter le diamètre du feu au fond de 17 cm.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	13.5 cm
Longueur	45.4 cm
Poids	1.34 kg
Matière	Inox
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	25.5 cm
Diamètre	25,5 cm
Capacité	2,8 l
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Produit de la même gamme

0309415428	Sauteuse bombée affinity inox ø 20cm
0309415432	Sauteuse bombée affinity inox ø 24cm